dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione







# Provami, assaggiami, amami.





#### 10 INTENSITÀ DIVERSE TUTTE DA SCOPRIRE.

Le miscele Lavazza A Modo Mio sono ottenute da un'accurata selezione dei caffè più pregiati, per soddisfare ogni gusto e regalarti sempre la qualità dell'autentico espresso italiano.









tringo finalmente tra le mani il mio primo menabò di Natale de La Cucina Italiana e non posso non tornare col pensiero a quel torrido pomeriggio di luglio, e alla riunione di Redazione che ha dato inizio a questo percorso. Per chi ci legge è una stranezza, per chi conosce i tempi tecnici dell'editoria un'assoluta necessità.

Quel giorno siamo andati a ruota libera, tutti insieme, per trovare un'idea davvero nostra da regalarvi. Abbiamo discusso, abbiamo riso, abbiamo raccolto una serie illimitata di progetti e siamo arrivati al tema che lega tutto il giornale: Natale è felicità, e dev'esserlo per tutti. Da quel momento abbiamo immaginato, scattato, impaginato, corretto prove colore, assaggiato, scritto, riscritto, sistemato, dolorosamente eliminato, faticosamente inserito tutto quello che la nostra idea di Natale prevedeva.

La nostra festa è condensata nelle pagine che seguono: in sintesi, troverete un pezzo di tutti noi. Che siamo barocchi e minimal, antichi e contemporanei, cuochi provetti e imbranati totali, sognatori e ragionieri, carnivori e vegetariani, con prole e single impenitenti.

E se qui c'è ognuno di noi, sicuramente c'è anche un Natale che sentirete disegnato apposta per voi. Magari non è su pagine successive, magari lo andrete a cercare saltando qui e là, forse lo costruirete prendendo spunto da una ricetta e lasciandovi poi guidare dall'istinto. Ma di sicuro qui lo troverete, e spero che avrete voglia di condividerlo con noi.

Io nei prossimi giorni vi aspetto on line sui nostri social e sul blog: non vedo l'ora di ammirare i manicaretti che preparerete. Per me, Natale arriva in un momento preciso, il 24 dicembre intorno alle 23: albero scintillante, frigorifero colmo di prelibatezze preparate per chi amo e mi ha sopportato durante tutto l'anno, balcone pieno di bottiglie (per fortuna Natale è d'inverno!), regali impacchettati e bigliettini scritti. Il vestito rosso che aspetta sull'appendino. I biscotti di pan di zenzero a forma di stella sul piattino bianco, un bicchierino di latte con poca cannella appoggiati sul tavolino. Spengo le luci, e vado a nanna. Io continuo a crederci. Domani sarà un giorno meraviglioso. Auguri!





## Un Natale da condividere

Il piacere di creare con cura una festa di famiglia indimenticabile.

Seguimi su:

lacucinaitalianaufficiale.tumblr.com

twitter.com/Panna975

## Lasciati sorprendere.









Lindt Excellence Fior di Sale è un'esperienza inaspettata. Nato dalla passione e dalla creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt, il finissimo cioccolato fondente è sapientemente impreziosito da un pizzico di sale marino che ne esalta il gusto, in un'armoniosa combinazione di sapori. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.





DICEMBRE 2013







#### Idee

#### L'altra copertina

- 11 Fragrante ghirlanda
  - Cose
- 14 Incantevoli bollicine

#### Primo piano

- 21 10 panettoni di gran bottega
- 25 Christmas tweet

#### Suggestioni

#### Assaporare

- 32 Un sogno di Natale
- 57 Festa in verde
- 82 Ricette-regalo per una cena da condividere con chi ami
- 96 Quest'anno tocca a me!
- 122 ...E sotto l'albero la sorpresa di un dolce risveglio
- 130 Quando arriva Babbo Natale? Scoprire
- 142 Donare viaggi, offrire emozioni

#### Ricette

#### 149 Menu di dicembre Le ricette di tutti i giorni

150 Rapidamente buoni

#### Ricettario

- 160 Antipasti
- 164 Primi
- 170 Pesci
- 174 Verdure
- 180 Carni e uova
- 184 Dolci

#### Le ricette della domenica

- 190 Tortina con porri e salsa di rape
- 192 Stinco di maiale con purè di zucca
- 194 Rocchetti di crespelle con crema e biscotto Super pop
- 196 Gli agrumi secondo Davide Oldani

#### Tradizioni di famiglia

- 198 Panforte, dolce speziato di Natale
  - Esploratori del gusto
- 200 Calamari vietnamiti in dolce cottura

#### Massaie moderne

- 202 Un romanzo ai tartufi Un lettore in cucina
- 204 Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari
- 206 L'indice dello chef

#### Con noi

- 208 La dispensa delle feste
- 215 Indice generale 2013
- 223 Indirizzi utili
- 224 Il nostro Natale... in un memo!

#### LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

### 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

SOMMARIO Dicembre 2013 – 7

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!

www.lacucinaitaliana.it

### La Cucina Italiana è anche:



#### **Social Network**

Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.



#### App

Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.



#### La copia digitale

Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



#### La scuola di cucina

Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it



#### Internazionale

Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione: cucina@lacucinaitaliana.it Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano



#### Diretto da Anna Prandoni

direttorelci@lacucinaitaliana.it

#### Progetto grafico e Art Direction

Martina Uderzo artdirector@lacucinaitaliana.it

#### Ufficio centrale

Emma Costa (caposervizio attualità)
<u>ecosta@lacucinaitaliana.it</u>

Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)

<u>vdallacia@lacucinaitaliana.it</u>

#### Redazione

Laura Forti lauraforti@lacucinaitaliana.it Angela Odone aodone@lacucinaitaliana.it

#### Ufficio grafico

Rita Orlandi (responsabile) rorlandi@lacucinaitaliana.it Sara Di Molfetta sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

#### Photo Editor

Elena Villa evilla@lacucinaitaliana.it

#### Cucina sperimentale

Joëlle Néderlants jnederlants@lacucinaitaliana.it

#### Chef

Tommaso Arrigoni, Sergio Barzetti, Davide Brovelli, Emanuele Frigerio, Giovanni Maggi, Davide Negri, Davide Novati, Alessandro Procopio, Fabio Zago

#### Segreteria di redazione

cucina@lacucinaitaliana.it Claudia Bertolotti cbertolotti@lacucinaitaliana.it

#### Styling

Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

#### Hanno collaborato

Yoel Abarbanel, Alvvino, Irene Baratto, Gianluca Biscalchin, Anna Canavesi, Cecilia Carmana, Francesco Carofiglio, Gianrico Carofiglio, Claudia Castaldi, Vittorio Castellani, Samuel Cogliati, Samanta Cornaviera, Karin Kellner/2DM, Gianluca Ladu, Nicola Lecca, Elena Loewenthal, Valentina Massa, Davide Oldani, Carlo Spinelli, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vini/ricette), Maddalena Viscusi

#### Per le foto

Marco Beck Peccoz, Orazio Dal Mas, EOS, Andrea Forlani, Giandomenico Frassi, Carlo Guttadauro, Riccardo Lettieri, Francesca Moscheni, ODD Produzioni, Roberto Patti, Beatrice Prada, Sime, Studio Fuoco

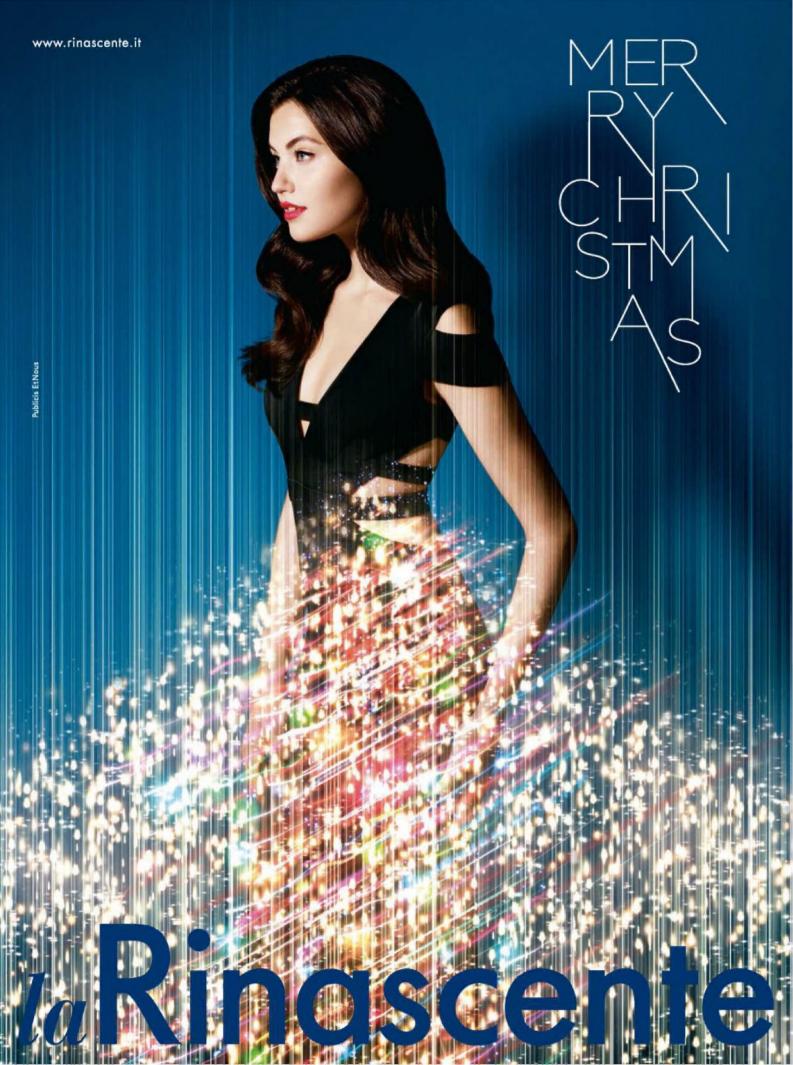
> Corporate Publisher Roberta Carenzi Brand Director Anna Prandoni Consulenza editoriale Paola Ricas Product Manager Manuela Spallino

> > N. 12 - Dicembre 2013 Rivista mensile - Anno 84°

#### IN COPERTINA

Mini brioche al cacao pag. 124 Ricetta di Joëlle Néderlants e Foto di Riccardo Lettieri

8 – Dicembre 2013 SOMMARIO





# Fragrante ghirlanda

Bicetta Emanuele Vigeria Testi Laura Forti Fotografie Riccarda Lathari Syling Realifice Prada

# Al secondo posto, in ballottaggio fino all'ultimo momento...

Le ragazze-copertina sono sempre in competizione, e lo stesso succede con le nostre ricelre. Ognuna unica, ognuna ha la sua chance di finire sulla prima pagina del nostro giornale: la scelta è spesso durissima e all'interno della Redazione si scatenano gruppi di sostegno a un bel dolce che si contrappongono ai fanatici del primo piatto. Ecco la ricetta che più di ogni altra si è avvicinata al podio, e che è stata poi riportata tra le pagine del giornale a favore delle mini brioche glassate che per noi sono l'emblema del Natale 2013. Una soffice corona di pane ripieno, da usare come centrotavola e da sbocconcellare all'insegna della condivisione, che vi proponiamo in versione salata, Ma con i consigli per qualche variante dolce.

#### L'ALTRA COPERTINA



#### Ghirlanda di Natale

Impegno Medio Tempo 1 ora e 40' più 1 ora e 30' di lievitazione

Ingredienti per 2 ghirlande
500 g farina 0
310 g latte
150 g burro morbido più un po'
100 g semola rimacinata
100 g speck a dadini
30 g zucchero
20 g lievito di birra fresco
5 falde di pomodoro secco
4 tuorli - 2 carciofi - 2 uova
1 mela Renetta - 1 scalogno
vino bianco secco - grana grattugiato
rosmarino - aglio - timo
olio extravergine di oliva - sale

Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina, la semola e lo zucchero; sciogliete il lievito in 250 g di latte tiepido e unitelo alle farine.

**Aggiungete** i tuorli e 1 uovo e cominciate a impastare con il gancio, unite il burro a fiocchetti e, alla fine, 5 g di sale.

Impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia. Fatela riposare in una ciotola coperta con un canovaccio umido, nel forno spento con una pentolina di acqua molto calda appoggiata sul fondo: avete creato così una "camera di lievitazione" casalinga. Lasciate lievitare per 30'.

Togliete dal forno la pasta e allungatela in un senso, poi ripiegatela su se stessa. Allungatela nuovamente nella direzione perpendicolare rispetto alla lavorazione precedente e ripiegatela ancora (come si fa con la pasta sfoglia). Fate lievitare ancora l'impasto nella ciotola coperta, nella camera di lievitazione, per altri 30'.

Mondate i carciofi, tagliateli in quattro e stufateli coperti in casseruola con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 2-3 rametti di timo, uno spicchio di aglio con la buccia, lo scalogno a fettine, un pizzico di sale e 2 mestoli di acqua per 20'. Spegnete, fate intiepidire e tritateli con il coltello non troppo finemente. Mescolateli con i pomodori secchi tritati e completate con un ricco cucchiaio di grana (ripieno 1). Fondete 10 g di burro in una padella con un rametto di rosmarino; rosolatevi la mela sbucciata e tagliata a dadini per 4-5'. Spegnete, togliete dal fuoco, eliminate il rosmarino e unite lo speck (ripieno 2).

Dividete la pasta a metà. Modellate una parte in 14 palline. Stendete le palline in altrettanti dischi, farciteli al centro alternando i due tipi di ripieno e richiudeteli di nuovo a pallina. Lavoratele rotolandole sotto il palmo della mano a cupola, in modo da richiuderle perfettamente. Disponete le palline su una placca foderata di carta da forno formando una ghirlanda come nella foto. Con la pasta rimasta preparate allo stesso modo una seconda ghirlanda. Naturalmente, modellando la pasta in palline di misure diverse, potete creare una corona più grande, corone più piccole o dei semplici paninetti.

Spennellate la superficie delle ghirlande con un uovo battuto insieme a 60 g di latte e fatele lievitare ancora per 30' nella "camera di lievitazione". Guarnitele a piacere con granella di pistacchi, mandorle o nocciole e infornatele a 180 °C per 30'.

#### La versione dolce

Per un pan brioche da consumare magari a colazione, inzuppato nel caffellatte, impastate gli ingredienti come descritto, aggiungendo però altri 70 g di zucchero. Dopo la seconda lievitazione, prima di formare le palline, potete incorporare all'impasto gocce di cioccolato, canditi, uvetta o frutta secca. In alternativa preparate un trito con questi ingredienti e farcite le palline al cuore. Lasciate lievitare e infine guarnite con granelle di frutta secca o di zucchero a piacere.



## Incantevoli bollicine

Perlage e calici tintinnanti, magia del 25 dicembre A cura di Angela Odone Fotografia Beatrice Prada 14 - Dicembre 2013



Poltrona Eames di Vitra (vitra.com), plaid Cloé di Claudia Barbari, (claudiabarbari.it), pinza sia stappa Champagne sia schiaccianoci e secchiello per ghiaccio (Brandani, € 9 e 62,50, brandani.it).

Vassoio con: flûte a clessidra, da collezione, Bibi (con ricciolo rosso) e Marina (Driade Kosmo, € 309,50 e 323, driade.com); flûte Allegorie (alta) e Octavie (Villeroy & Boch, € 19,90 e 23,90, villeroy-boch.com); coppa con bordo blu, calice trasparente e flûte verde (Waterford, € 279, 124 e 157, bmorone.it).

Valigia di Louis Vuitton (louisvuitton.it) appoggiata sullo scendiletto Meraviglioso di Claudia Barbari (claudiabarbari.it). Nel coperchio: coppia di flûte Mobi e coppa (Ichendorf, € 19 cad. le flûte e € 22, corrado-corradi.it). Da sinistra le bottiglie di Champagne: Rosé di Assemblaggio (Camille Savès, € 27,67, letiquette.it); Rosé Vintage 2003 (Dom Pérignon, Limited Edition by Jeff Koons, a partire da € 340, domperignon.com) e Rosé (Ruinart, da € 72, ruinart.com). All'interno della valigia, sul plaid Alisei (Somma, € 108, somma.it), da sinistra: flûte Perle (inclinata nell'angolo) e bicchiere Venezia Technical, da degustazione (Zafferano, € 32 e 26, zafferanoitalia. com). Da sinistra bottiglie di Champagne: Tenue de Soirée (G.H. Mumm Special Edition, € 37, ghmumm.com); Rosé de Saignée (Jeaunaux-Robin, € 31,13, letiquette.it): Le Mont-Aigu (Jack Legras, € 29,49, letiquette.it); Rosé (Veuve Clicquot, € 60, veuve-clicquot.com); Blanc de blancs 2002 (Bruno Paillard, € 120, cuzziol.it); Extra Age (Lanson, € 50, lanson.com).

Davanti alla valigia: flûte e calice (Moser, € 177 e 181, bmorone.it): secchiello Aquarius (Zanetto, € 620, zanetto. com) e flûte rossa (Waterford, € 157). Bottiglie di Champagne Brut Premier Cru (Yves Ruffin, € 29,13, letiquette.it) e, in primo piano, Les Grands Nots Millesimato 2004 (Jeaunaux-Robin, € 55,38, letiquette.it). Valigia di Louis Vuitton e vassoio con: tappo in acciaio per Champagne Anna Sparkling e bicchiere Bettina (Alessi, € 41 e 16, alessi.it); coppa e flûte (Rosenthal, € 29 e 25, rosenthal.de) e, da sinistra, le bottiglie Spumante Brut Charling, in bottiglia nera gommata (Bollicine. € 29,50, bolllicine.com); Franciacorta Brut Docq Doppio Erre Di (Derbusco Cives. € 26,40, cuzziol.it); Franciacorta Extra Brut Blanc de Noir (Sullali, € 22, cuzziol.it). Nella borsa Noé di Louis Vuitton le bottiglie di Prosecco Superiore 52 Magnum (Santa Margherita, € 22,60, santamargherita. it) e Metodo Classico Brut Magnum (Kettmeir, € 34,80, kettmeir.com). A destra della borsa, flûte Iriana, secchiello e pinze per ghiaccio Bulle d'Argent, sottobicchieri Jardin d'Eden (Christofle, € 65, 1200 e 220 le pinze, 330 la conf. da 2, christofle.com).

Ha collaborato Elena Villa.



Cameriere, Champagne! Ma se il cameriere non c'è? Ecco qualche consiglio per servire al meglio una preziosa bottiglia di bollicine e riuscire a decifrarne l'etichetta al momento dell'acquisto.



Se sull'etichetta c'è scritto...

#### Blanc de...

Blanc de blancs: bollicine di solo uve bianche. Blanc de noirs: di uve a buccia scura e polpa chiara vinificate in bianco. Rosé: c'è una percentuale di uve rosse.

#### **Brut o Sec**

I brut zero, nature, extra e sauvage sono molto secchi, con zuccheri inferiori a 6 g/l. Il brut è secco, con zuccheri inferiori a 15 g/l. L'extra dry può essere anche un poco meno secco, con zuccheri tra i 12 e i 20 g/l. Il sec, a dispetto della parola, è amabile, il demi-sec abbastanza dolce e il doux decisamente dolce: ha zuccheri oltre a 50 g/l.

#### Cru

Significa vigneto: grand cru e premier cru sono i migliori vigneti di un produttore.

#### Cuvée

Assemblaggio di vini di vitigni e vendemmie diverse, fatto per mantenere costante il livello della produzione di un marchio, che raggiunge il suo meglio nelle Cuvée de Reserve o Cuvée Prestige.

#### Millesimato

Fatto con vini di una stessa annata (fra le migliori), che è specificata in etichetta.

#### Pas dosé

Nella lavorazione non è stato aggiunto sciroppo di dosaggio, che è zuccherino. Si tratta quindi di uno Champagne particolarmente secco.

#### RM o CM

RM: di un produttore che usa uve di sua proprietà. CM: di un consorzio che usa uve dei soci.



Come stappare?

Togliete la gabbietta, tenendo per sicurezza il pollice sul tappo. Poi stringete saldamente una mano intorno al tappo e con l'altra afferrate la bottiglia al fondo e fatela ruotare lentamente, fino a che sentite che l'adesione fra sughero e vetro si allenta. Sfilate quindi il tappo con delicatezza tenendo sotto controllo la fuoriuscita del gas.



A che temperatura servire?

Lo Champagne in una bottiglia chiusa per 3 ore nel frigo raggiunge 4-6 °C. Versato, sale subito a 7-8 °C e dopo qualche attimo è già a 11-12 °C, temperatura ottimale per molti. In una bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio, il vino dopo una ventina di minuti è pronto per essere servito a 8-12 °C. Chi ama la precisione può affidarsi a un termometro digitale per bottiglia o a uno per bicchiere.



Secchiello o glacette?

Si chiama suaglass il secchiello da riempire poco oltre la metà (non di più) con parti uguali di acqua e ghiaccio (mai solo ghiaccio). Per chi ha fretta, l'aggiunta di sale fa sciogliere il ghiaccio e abbassa velocemente la temperatura dell'acqua. La glacette è invece un contenitore termico in materiale isolante che mantiene costante la temperatura della bottiglia.



Che bicchiere usare?

La fascinosa coppa è stata messa in soffitta perché espone troppa superficie di vino all'aria favorendo la dispersione di aromi e bollicine. La flûte, lunga e stretta, piace agli esteti, a cui regala lo spettacolo delle catenelle di bollicine che salgono verso l'alto. Amanti e intenditori adottano calici a tulipano: la base stretta concentra le bollicine, la parte centrale più ampia consente al vino di ossigenarsi e alle bollicine di espandersi e la bocca, che si richiude leggermente, evita che le bollicine di disperdano. Qualunque sia il tipo, i bicchieri devono sempre essere pulitissimi e vanno riempiti adagio, per evitare il formarsi di spuma, e non oltre i due terzi.



Vivere lo spirito del Natale fra semplicità e tradizione. Quest'anno regala Atlas 150 Wellness che ti permette di preparare lasagne, fettuccine e tagliolini. È l'unica macchina per pasta interamente realizzata in Italia con materiali che non rilasciano metalli pesanti sulla sfoglia. Atlas 150 Wellness è coperta da 10 anni di garanzia.

Disponibile in 10 splendidi colori.



















Servizio Clienti 800 516 393 www.marcato.it



Cacao, farina, zucchero a velo: il Dispenser, con la sua linea elegante ed ergonomica, consente di dosare perfettamente questi ingredienti. Per trasformare dessert e dolcetti in creazioni raffinate.

### Marcato: una scelta di bontà e bellezza

Per Natale regala il gusto della tradizione avvolto nella modernità di un design accattivante







Biscuits



Ben venti trafile per dare ai biscotti le forme più creative. Con Biscuits, realizzato in alluminio anodizzato per alimenti, i dolci di Natale con pochi gesti saranno direttamente sulla teglia, pronti da infornare.



Dai dolcissimi biscotti, belli da vedere e buoni da gustare, perfetti da regalare come da appendere sull'albero di Natale, fino ai ravioli, classico intramontabile delle feste, che rendono indimenticabile un pranzo in famiglia. Ovviamente fatti in casa: questo e molto altro si può preparare utilizzando i prodotti della linea Marcato Design, una serie di utensili dal design accattivante e moderno, innovativi non solo dal punto di vista estetico ma anche dal punto di vista funzionale. La grandissima cura dei dettagli, la scelta di materiali di prima qualità e le tecniche all'avanguardia sono il tratto comune di questi prodotti: Ampia e Atlas, le macchine per fare la pasta in casa, Biscuits, strumento prezioso per realizzare biscotti direttamente sulla teglia da forno e Dispenser, novità che permette di dosare ingredienti come farina, cacao e zucchero a velo. Per realizzare con le tecnologie più moderne e con un design d'eccezione i classici della tradizione italiana, e per regalarsi, e regalare, il sapore di un Natale genuino.



Per ulteriori informazioni: www.marcato.it

### SPECCHIO DELLE MIE BRAME, SONO IO IL CUOCO PIU' BRAVO DEL REAME?

Sei tu.

Perché usi gli strumenti giusti.
I coltelli Sanelli nascono dalla
passione, e da
150 anni di esperienza.
Non promettono magie,
ma il loro taglio ti permetterà di
raggiungere risultati eccellenti.
Che tu sia uno chef affermato,
una cuoca di talento,
o un apprendista stregone.





**COLTELLERIE SANELLI**spa

Premana - Lecco - Italia Tel. 0341361368 www.sanelli.com



# 10 PANETTONI di bottega

È diventato un affare di stato: se prima simboleggiava Milano e l'artigianalità in pasticceria della Lombardia tutta, negli ultimi anni le declinazioni regionali e creative nell'uso di ingredienti del territorio hanno dato vita a versioni del tipico dolce natalizio totalmente diverse dall'originale, ma tutte estremamente buone. Indagine sul gusto dei panettoni artigianali migliori, al di sopra di ogni sospetto della tradizione.

TESTO Carlo Spinelli ILLUSTRAZIONI Gianluca Biscalchin

#### 1. Orgogliosamente pugliese da generazioni

Per una volta cominciamo dal caldo e saporito Meridione. Il Forno Sammarco di Antonio Cera sfodera un panettone artigianale che strizza l'occhiolino al territorio della Daunia e della provincia di Foggia, poiché viene farcito con olive cellina di Nardò candite, lievito madre, burro di vacca podolica e perle di cioccolato fondente Valrhona.

Via Lungo Iana 12, a San Marco in Lamis (FG), tel. 3930426463

#### 2. Ogni boccone è storia

La Pasticceria Besuschio è per Abbiategrasso e la provincia di Milano uno degli emblemi della tradizione dolciaria e la punta di diamante non può che essere il panettone classico con uvetta sultanina e agrumi canditi. Il maestro dolciario Andrea Besuschio sa davvero come lavorare il lievito madre naturale, le arance e i cedri glassati, la vaniglia più pura...

Piazza Guglielmo Marconi 59, ad Abbiategrasso (MI), tel. 0294050697

#### 3. Per gli sperimentatori viziati e golosi

Nella regione veneta del pandoro il sornione Dario Loison fa le cose proprio per bene: panettoni creativi e tradizionali in confezioni degne di Versailles studiate con classe dalla moglie Sonia Pilla. Tra i tanti gusti, quello che più si addice al grasso e complesso foie gras delle feste natalizie è di sicuro il fruttato-speziato del panettone all'albicocca e zenzero.

Strada Statale Pasubio 6, a Costabissara (VI), tel. 0444557844





#### 4. Mistico e autentico piacere del gusto

Nell'inaspettato Salento, nel paese lillipuziano di Patù, Antonio Picci e sua moglie Emilia Lucia sfornano solo 16 panettoni al giorno, una vera chicca pugliese. Il loro universo si concentra in una combinazione di noci e fichi salentini (al posto del tradizionale abbinamento uvetta-agrumi canditi), impreziosita dalla lunga e ormai quasi dimenticata lievitazione naturale. Via Vittorio Veneto 26, a Patù (LE), tel. 0833752006

#### 5. Natale coi brividi

Questo è un panettone pensato e realizzato da un grande cuoco Michelin, Massimiliano Alajmo del tristellato Le Calandre a Rubano (PD). Personalità di spicco della cucina d'avanguardia, il giovane chef realizza con il suo team di pasticcieri un panettone sorprendente alla liquirizia biologica calabrese e allo zafferano iraniano. È pronto dopo 24 ore di lievitazione naturale e contiene olio evo al posto del burro.

Ordinazioni al tel. 049630303 oppure via mail a calandrino@alajmo.it

#### 6. Per chi non può fare a meno della sicurezza

Torniamo nella più caratteristica Lombardia, nella Pasticceria Sirani di Brescia. Qua si può trovare il Panettone Classico a base di lievito madre, scorzette di arance e limoni siciliani canditi dal maestro Corrado Assenza di Noto, uova fresche di galline libere, mandorle di Bari e uvetta passita di Pantelleria macerata nel Moscato.

Via Gramsci Antonio 5, a Bagnolo Mella (BS), tel. 0306821179

#### 7. Per chi confonde il cibo con l'erotismo

Sempre in Veneto, ma questa volta nel Veronese ricco di storia, spicca un altro grande panettone, quello alla ricotta e pere ricoperto di cioccolato fondente della Pasticceria Scarpato. D'ispirazione magicamente partenopea, questo dolce natalizio è morbido, avvolgente, umido al punto giusto e ricco di trasgressive calorie.

Via Olmetto 27, a Villa Bartolomea (VR), tel. 0442637318

#### 8. Da Palermo con dolcezza divina

Che cosa, un panettone artigianale che arriva da Palermo? Ebbene sì. Nicola Fiasconaro è un pasticciere elegantemente scatenato, uno tsunami di idee zuccherine che ha inventato il panettone forse più intrigante e particolare: crema di manna da spalmare ricoperto di glassa bianca e colata di mannetti. Sì, si sta parlando proprio di biblica manna.

Piazza Margherita 10, a Castelbuono (PA), tel. 0921677132

#### 9. Il vanto di Milano in versione salernitana

Per chi non fosse ancora convinto del panettone classico tradizionale, ecco giungere dalla Campania Alfonso Pepe e la sua Pasticceria Pepe. Il dolce artigianale che una volta era il vanto di Milano (proprio quello con uva passa e frutta candita) ora si plasma in modo eccelso anche a Sant'Egidio del Monte Albino, in provincia di Salerno.

Via Nazionale 2, a Sant'Egidio del Monte Albino (SA), tel. 0815154151

#### 10. Un vero ritorno all'età dell'oro

Chiudiamo in bucolica dolcezza con il panettone al miele e caffè dell'azienda agricola Le Querce in Piemonte. È un delizioso mélange artigianale di miele biologico d'acacia, pasta di nocciole varietà tonda gentile e caffè di ottima qualità. La gestione familiare de Le Querce produce con passione anche idilliache creme di miele e frutta.

Regione Vigna Granda 2, ad Azeglio (TO), tel. 0125727415 oppure 3476580854



Pos all rouge SHOES WITH SOFT APPEAL



## CHRISTMAS TWEET

TESTO Nicola Lecca

## @otto star del microblog

### È possibile riuscire a racchiudere lo spirito del Natale in 140 caratteri?

Poter raccontare in così poche parole le sue atmosfere, i profumi, i sapori, ma anche la nostalgia per l'infanzia? Otto Tweet-star hanno raccolto il nostro invito e ci sono venute in aiuto con estro e fantasia. Il risultato? Tanta ironia, ma anche un po' di rammarico per una tradizione gastronomica sempre più assediata dalle nuove tendenze.

#### Racconta @domitilla

"A Natale, la nonna mi metteva in tasca delle nocciole fresche per proteggermi dal raffreddore, lo archivio in: rimedi magici di campagna".

#### Sceglie la nostalgia anche @Zazzaroni:

"Gisella cosa ci prepari? Tortellini, lesso, salsa verde e panone. Così per 33 Natali di fila. Solo la mia nonna sapeva di buono".

#### Dolcemente sarcastico @matteograndi

"Del Natale ricordo con tenerezza quei gesti che si compensavano: mamma che riempiva il tacchino, mentre io svuotavo i regali".

#### Uno e trino anche su Twitter, @Iddio spiega che:

"Oro, incenso e mirra erano senz'altro dei bei regali, però per fare un figurone bastava portargli una cioccolata calda". E, immaginando i dialoghi della Sacra Famiglia: "Sì, Gesù, sei tanto bravo a moltiplicare i pesci, però sbrigati a fare 'ste capesante gratinate, che la cena della vigilia è tra mezz'ora". Poi, poco più tardi: "No, Maria, non lo so a cosa serve la mirra. Mettila nel ripieno dell'arrosto, magari ci sta bene".

#### Scherza sui Re Magi anche @LiaCeli

"Peccato che nessuno dei Magi fosse di Verona. Se no avrebbero portato pandoro, incenso e mirra".

#### Profumi e tradizioni di Sardegna per @insopportabile:

"Non ricordo i regali, ma i profumi, del Natale. L'arrosto nel forno, i piricchittus e il sorriso dolce dei nonni, giocare a su barralliccu".

#### Altrettanto nostalgico @Comeprincipe:

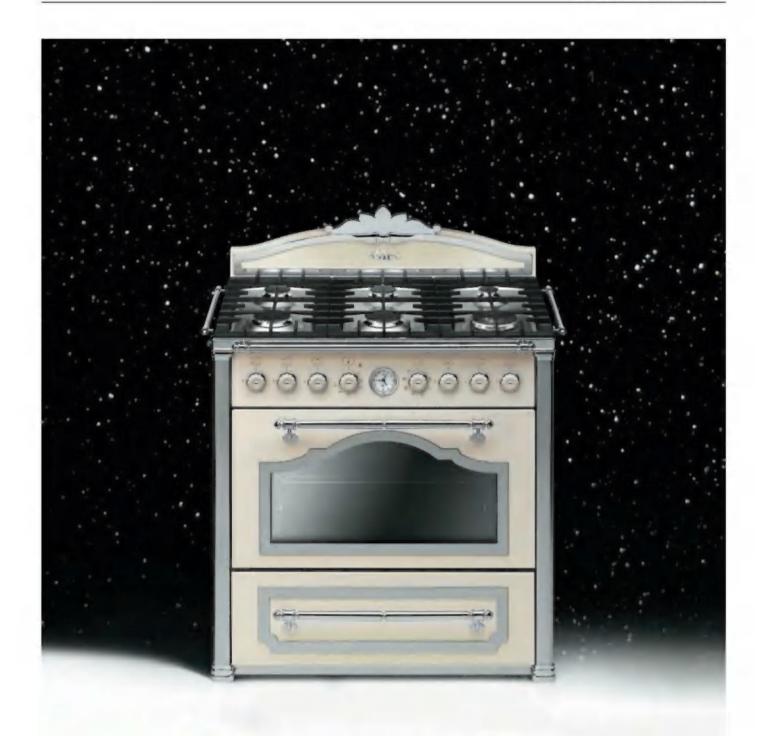
"Del Natale ho sempre amato le mani in pasta: dell'arrosto si occupava mio padre, l'unico Babbo a cui non ho mai smesso di credere".

#### Anche @LaPausaCaffe si abbandona ai ricordi

e chiude degnamente la nostra galleria di tweet con queste parole: "In quei natali 'cercare un ago in un pagliaio' diventava 'cercare la mandorla nel riso al latte': e anche perdere era dolcissimo...".

...e il gioco continua nei giorni di Natale anche su @Cucina Italiana

26 – Dicembre 2013



### LO CHARME ARTIGIANALE DI UNA CUCINA DA VIVERE

La bellezza delle opere artigianali affiora in un elettrodomestico di fascino rétro, che interpreta con classe inconfondibile lo stile di residenze eleganti e dimore alpen-chic. Le cucine Smeg della Linea Cortina sono ispirate alla maestria dei fabbri di montagna, che plasmano raffinate opere in ferro battuto con antica perizia.



Dall'armonioso equilibrio dei particolari e dalla sapiente combinazione dei materiali affiora il carattere della linea Cortina, con brillanti finiture silver a creare un effetto estetico di sofisticata ricchezza. I particolari rievocano lo



stile caldo e senza tempo delle tipiche abitazioni di montagna: l'alzatina è decorata con un raffinato motivo ornamentale, le manopole sono tonde con il logo serigrafato, mentre l'orologio è la cifra di un sapore antico e mai dimenticato. Le cucine Cortina si rivelano dunque la scelta ideale per chi cerca un elettrodomestico di charme senza rinunciare alle massime prestazioni.

#### PERFOMANCE DI STILE

L'ampio pianale è dotato di griglie in ghisa e 6 fuochi a gas, fra cui un bruciatore ultrarapido da 4,2 kW. Il forno multifunzione ha una elevata capacità di ben 80 litri in volume netto ed è completato da uno spazioso cassetto scaldavivande posizionato sotto la cavità.

Il lusso di queste cucine è proposto in diverse versioni colore: accanto al modello panna con finiture silver, Smeg propone una versione panna con finiture ottone e due modelli antracite con finiture silver o silver anticato. La cucina può essere completata dallo schienale e abbinata alla cappa coordinata, contraddistinta anch'essa da finiture di pregio e prestazioni top: capacità d'aspirazione pari a ben 830 m3/h, tre filtri e quattro velocità di aspirazione per una veloce espulsione di fumi e odori, lampade alogene per un'ottimale visibilità sul piano cottura. La linea Cortina comprende diversi altri prodotti Smeg, dai forni ai piani di cottura.

Carichi d'intense e carezzevoli atmosfere, i modelli Cortina divengono veri e propri oggetti d'arredo. Per una cucina di classe da vivere ogni giorno.



Cucina CC9GPX, schienale KIT1CC9GPX e cappa KC19P



www.smeg.it

### PICCOLO PASTICCIO VEGETARIANO CON LENTICCHIE

Ingredienti, dose per 4 persone:

500 g polpa di zucca - 400 g patate pelate 150 g parte bianca delle coste 100 g lenticchie di Castelluccio - 60 g scaglie di grana 50 g trito di sedano, carota, cipolla - rosmarino - burro brodo vegetale - vino bianco - olio extravergine - sale

#### Preparazione

Ammollate le lenticchie per 1 ora. Affettate la zucca, salatela e appoggiatela su una placca coperta di carta da forno, copritela con altra carta da forno e infornatela a 200 °C per 30'. Tagliate le patate a fettine sottili, ungetele. aromatizzatele con rosmarino tritato, salatele, allargatele su una placca coperta di carta da forno e infornatele a 200 °C per 20' (mettetele in forno 10' dopo la zucca). Soffriggete sedano, carota, cipolla in un cucchiaio di olio, unite le lenticchie, bagnate con mezzo bicchiere di vino, lasciate sfumare, coprite di brodo e fate cuocere per 20'. Scottate in acqua bollente per 10' le coste, poi saltatele in padella con un cucchiaio di burro, salatele e tagliatele a pezzetti. Schiacciate con la forchetta la zucca cotta. Preparate 4 piccoli pasticci aiutandovi con un tagliapasta quadrato (lato 6 cm, h 6 cm) unto di olio: fate un primo strato con 2-3 fettine di patate, proseguite con 2-3 pezzetti di coste, ancora patate, un cucchiaio di zucca, coste, patate, lenticchie in uno strato di 2 cm, poi ancora zucca, patate, coste, alternando ogni strato con un paio di scaglie di grana. Servite i pasticci tiepidi con le lenticchie avanzate calde e decorate a piacere.





Risveglia i tuoi sensi e scopri l'inconfondibile ricchezza di sapori, aromi e profumi che solo il Parmigiano Reggiano sa offrirti.

SONO LE SUE DIFFERENZE A RENDERLO UNICO.



/parmigianoreggiano



/theontynarmesan

parmigianoreggiano.it/academy





### SEI IDEE PER FESTEGGIARLO CON NOI

Questo dicembre, a La Cucina Italiana, non è un mese come tutti gli altri. Il Natale di quest'anno per noi è multiplo. Abbiamo deciso di dividerlo in sei e di moltiplicare per sei la voglia di festeggiarlo in vostra compagnia. Ne abbiamo inventato uno per ognuno di voi: sfogliando le pagine che seguono potrete scegliere il vostro tra tutti quelli proposti. C'è spazio per il grande sogno sfarzoso ed elegante, passando per una storia scritta e interpretata dai più piccoli, a una colazione da condividere con la famiglia mentre si aprono i regali sotto l'albero. Abbiamo provato a vederlo dal punto di vista di una mamma che lascia il palcoscenico gastronomico alla figlia, non prima di averle regalato le ricette di famiglia. L'abbiamo declinato in versione romantica, per una cena a due in cui scambiarsi affetto e ricette. E abbiamo scelto di proporvelo in verde, per offrire anche agli ospiti vegetariani un menu di gran livello per il pranzo più importante dell'anno. Leggete, scegliete, provate: se porterete in tavola una qualsiasi di queste ricette, saprete che saremo lì accanto a voi, a brindare insieme alla festa gastronomicamente più gioiosa.

Volete mettere le mani in pasta? Scoprite i nostri corsi su scuolacucina italiana.it Una voce calda in sottofondo canta le melodie di Natale. La casa, ancora silenziosa, sembra avvolta in una nuvola di bianco, come in tutti i bei sogni. Qualche scintillio dorato luccica qua e là, acceso dalle fiamme delle candele. Tutto è pronto per celebrare il pranzo più importante dell'anno, con un menu di squisita eleganza.







#### MILLEFOGLIE DI SALMONE

Impegno *Medio* Tempo *50' più 24 ore di marinatura* 

Ingredienti per 4 persone
500 g trancio di filetto di salmone
230 g pasta sfoglia stesa
200 g formaggio fresco tipo robiola
30 g cipolla rossa
mostarda - uova di salmone - zucchero
semi di coriandolo - bacche di ginepro
semi di finocchio - scorza di arancia
salsa di soia - aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso - pepe nero in grani

Pestate in un mortaio 2 cucchiai di sale grosso con un cucchiaino di pepe macinato grosso, uno di zucchero, uno di coriandolo, uno di ginepro, uno di finocchio e un pizzico di scorza di arancia grattugiata. Cospargete con questo misto il salmone spinato, dalla parte della polpa, copritelo e mettetelo a marinare per 24 ore in frigorifero. Disponete la sfoglia su una placca coperta con carta da forno, copritela con carta da forno e un'altra teglia e infornatela

a 190 °C per 15': cuocerà senza gonfiarsi. **Tritate** molto finemente la cipolla e mescolatela al formaggio con sale, pepe macinato e un cucchiaio di olio (crema di formaggio). **Ricavate** dal salmone marinato 200 g di fettine sottili. Tagliate la sfoglia, raffreddata, con un tagliapasta in modo da ottenere 8 quadrati di 6 cm. Spalmateli di crema di formaggio; adagiatevi sopra le fette di salmone e sovrapponete le sfoglie a due a due. **Completate** con uova di salmone e servite con mostarda di frutta e verdura tagliata a dadini e una vinaigrette preparata con olio, aceto balsamico e salsa di soia.

La signora Olga dice che, per quel che riguarda il salmone, dovrete lavorare un filetto un po' più grande di quello che vi servirà per 4 porzioni, poiché solo così si riesce a tagliarlo agevolmente in fettine sottilissime. Sia la sfoglia sia la crema si possono preparare prima, quando mettete a marinare il salmone: la sfoglia andrà riposta al fresco, ben avvolta in carta da forno e poi nella pellicola; la crema si conserva invece in frigorifero.





#### TERRINA DI FOIE GRAS E CAPPONE

Impegno Per esperti Tempo 1 ora e 30' più 12 ore di riposo

Ingredienti per 12 persone
450 g fegato grasso di anatra fresco
(foie gras)
400 g petto di cappone con la pelle
200 g patata lessata
3 carciofi
tartufo nero – zucchero
insalata di stagione
confettura – pan brioche – sale – pepe

Pulite il foie gras, eliminando le vene. Tagliate a fettine sottili il cappone e salatele. Pelate la patata e tagliatela a fette per il lungo. Pulite i carciofi, tagliateli a metà, togliete la barba con uno scavino e cuoceteli in acqua bollente salata per 10'; scolateli in acqua fredda, asciugateli, eliminate le foglie più dure e schiacciateli leggermente.

Foderate uno stampo da plum cake con carta da forno facendola debordare, in modo da poterla poi ripiegare.

Montate la terrina, facendo uno strato sul fondo dello stampo con le fette di cappone appoggiate sul lato della pelle. Proseguite con uno strato con fettine di foie gras, premendo leggermente; salate, pepate e unite un pizzico di zucchero.

Proseguite con un altro strato di cappone, poi ancora foie gras, condito con sale, pepe e zucchero, quindi disponete i carciofi e copriteli con fettine di tartufo. Fate un altro strato di foie gras, ugualmente condito, e terminate con fettine di cappone.

Rimboccate i lembi di carta da forno sulla carne, coprite lo stampo con l'alluminio e infornatelo, in una teglia immerso per metà a bagnomaria, a 160 °C per 40'.

Sfornate lo stampo ed eliminate l'alluminio; appoggiate un altro stampo simile con un peso sopra la terrina e lasciatela in frigorifero per almeno 12 ore, in modo che si compatti. Scaldate poi i bordi dello stampo sotto l'acqua calda, sformate la terrina, togliete la carta da forno e tagliatela a fette. Servite con confettura di verdura o mostarda a piacere, un ciuffetto di insalata e pan brioche tostato.

La signora Olga dice che la terrina deve necessariamente essere preparata con molte ore di anticipo. Conservata in frigorifero coperta, può durare anche per 2-3 giorni. Sformatela solo al momento di servire.



#### VELLUTATA DI PATATE CON GNOCCHETTI

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 40'* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 kg patate
150 g farina
150 g porro (parte bianca)
1 uovo - 1 fungo porcino fresco
tartufo bianco - noce moscata - miele
brodo vegetale - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate 500 g di patate per circa 40', pelatele e passatele allo schiacciapatate; impastatele con la farina e l'uovo, un pizzico di sale e di noce moscata, fino a ottenere un

impasto omogeneo; fatene dei cordoncini e tagliateli in piccoli gnocchetti.

**Tuffateli** in acqua bollente salata con un goccio di olio e, quando vengono a galla, raffreddateli in acqua e ghiaccio. Scolateli e ungeteli con un filo di olio.

Pelate le patate rimaste e tagliatele a fettine sottili. Sminuzzate il porro e soffriggetelo con un cucchiaino di olio e uno di miele, e un pizzico di sale per 5'. Unite le patate, fatele insaporire, poi sfumate con uno spruzzo di vino. Copritele con il brodo e cuocete a fuoco basso per 20'. Frullate tutto e regolate di sale e pepe (vellutata).

Tagliate il fungo in 4 fettine, per il lungo; saltatele in un filo di olio, poi mettetele da parte. Spadellate gli gnocchetti nella stessa padella in cui avete cotto il fungo e servite la vellutata con gli gnocchetti, una fettina di porcino, un filo di olio e lamelle di tartufo. La signora Olga dice che il tempo di realizzazione di questa ricetta è calcolato per l'esecuzione espressa: durante la lessatura delle patate per gli gnocchi, quindi, si porta avanti la vellutata. Si procede a impastare e cuocere gli gnocchetti, quindi si rosola il porcino, si saltano gli gnocchetti. Abbiamo tuttavia indicato separatamente le lavorazioni perché entrambe possono essere realizzate con un giorno di anticipo: 15' prima di servire basterà riscaldare la vellutata, cuocere il porcino e saltare gli gnocchi, poi assemblare il piatto.



### RAVIOLI DI OSTRICHE CON SALSA DI CHAMPAGNE

Impegno *Medio* Tempo *2 ore più 7 ore di riposo* 

Ingredienti per 4 persone

500 g farina
500 g panna fresca
150 g Champagne
30 g scalogno
24 ostriche medie
5 uova - miele - caviale - sale fino e grosso
olio extravergine di oliva

Impastate la farina con 4 uova (aggiungete un goccio di acqua, se serve), ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare almeno per 1 ora in frigorifero, coperto.

Aprite intanto le ostriche, raccogliete il lo-

ro liquido e filtratelo; sciacquate i molluschi per eliminare eventuali impurità, poi scolateli su carta da cucina.

Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile (1-2 mm); disponete le ostriche distanziate tra di loro su una striscia di pasta, spennellate tutto intorno con 1 uovo battuto; spennellate un'altra striscia di pasta e coprite le ostriche. Ritagliate i ravioli con un tagliapasta tondo (ø 6 cm) e chiudeteli bene. Appoggiateli su un vassoio, copriteli e metteteli nel freezer per almeno 6 ore.

**Tritate** finemente lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio, un pizzico di sale grosso e un cucchiaio di miele. **Unite** lo Champagne, la panna e l'acqua

delle ostriche (50 g, per non salare troppo). Cuocete per 1 ora a fuoco lento, aggiustate di sale e passate la salsa al setaccio.

Togliete i ravioli dal freezer 10' prima di cuocerli e tuffateli per 2' in acqua bollente salata: cuocerà la pasta, ma l'ostrica resterà cruda. Scolateli con una schiumarola, passateli nella salsa, riscaldata, e serviteli con caviale a piacere e un filo di olio.

La signora Olga dice che i ravioli si possono preparare con molto anticipo: in freezer resistono per 2-3 giorni e poi si cuociono da congelati. Anche la salsa di Champagne si può preparare il giorno prima, e conservare in frigorifero coperta; al momento di servirla, basta riscaldarla a fuoco dolce.





Un chiarore avvolgente e un misurato minimalismo valorizzano i dettagli e i decori, spesso bianchi anch'essi per non interrompere il sogno. Pochi tocchi di colore, tenue, riscaldano l'atmosfera in un insieme armonioso, sospeso tra oro, argento e verde: uno scenario perfetto per le raffinate ricette protagoniste a tavola.





### TENETEVI PRONTI: SPESA PREVIDENTE E CUCINA BEN ATTREZZATA

Sotto ogni ricetta vi suggeriamo come programmare e anticipare le lavorazioni. Per una organizzazione impeccabile, ecco altri consigli sugli ingredienti e gli strumenti di lavoro.

### GLI INGREDIENTI

Ordinate con un congruo anticipo dai vostri fornitori di fiducia gli ingredienti più difficili da reperire, soprattutto nei periodi di festa. Il foie gras, il cappone, l'anatra non sono comunemente presenti in tutte le macellerie: i negozianti devono a loro volta farne richiesta. Prenotateli almeno una decina di giorni prima. Conviene ordinare anche il salmone: a Natale è ricercatissimo e si rischia

di non trovarlo; sarà sufficiente prenotarlo qualche giorno prima del pranzo. Il filetto marinato che avanzerà si conserva in frigorifero per almeno 2-3 giorni; potrete usarlo per preparare crostini o tartine, sempre molto apprezzati per brindisi e aperitivi. Per le verdure con l'uovo morbido, se preferite non sperimentare la cottura a 65 °C, potete preparare le uova affogate. Anche in questo caso devono essere freschissime: conviene prenotarle da un fornitore di fiducia, e ritirarle nell'ultimo giorno utile.

### GLI STRUMENTI

Meglio controllare che ci siano tutti, per non ritrovarsi in cucina all'ultimo momento e scoprire che vi manca qualcosa... Tagliapasta Molto pratici sono i set con pezzi della stessa forma ma di grandezze crescenti. Vi serviranno tagliapasta tondi di almeno due diametri (6 cm per i ravioli, 8·10 cm per l'anatra) e uno quadrato, per tagliare la sfoglia del salmone. Per quest'ultima operazione, tuttavia, potete utilizzare anche un coltello ben affilato con la lama liscia, pur con il rischio di ottenere risultati meno precisi. Stampi da plum cake Procuratevene 2 di metallo, di dimensioni uguali, uno servirà per mettere la terrina sotto peso. Attenzione a non utilizzare stampi in silicone, del tutto inadatti a mantenere la forma. Stampini Ve ne serviranno 4, in metallo o in ceramica, di circa 5-6 cm di diametro, per gli

sformatini. Naturalmente, potete utilizzare anche quelli monouso in alluminio, ma il risultato sarà meno raffinato.

Tasca da pasticciere Potrebbe esservi utile per la millefoglie di salmone, per disporre la crema di formaggio in modo uniforme, senza rovinare le sfoglie. Sarà invece indispensabile per realizzare alla perfezione i ciuffetti della torta. Mandolina È molto utile per tagliare le verdure sottilissime e in fette uniformi. Se però siete dotati di un coltello sottile e perfettamente affilato. potete farne anche a meno. Termometro digitale a sonda Facile da usare, è indispensabile per l'uovo morbido, per la frittura e la salsa della crema fritta.





### TRANCIO DI BRANZINO AL CACAO IN CARTOCCIO DI CRETA

Impegno Medio Tempo 1 ora e 30'

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg 1 branzino
300 g latte
250 g sedano rapa pulito
30 g verde di zucchina - 30 g sedano
30 g albicocche secche
30 g prugne secche
10 g pistacchi sgusciati e pelati
2 scalogni - miele - cacao amaro
capperi in salamoia - olive snocciolate
prezzemolo - vino bianco secco - pepe
olio extravergine di oliva - sale fino

e in fiocchi - creta per i cartocci (500 g)

Pulite, sfilettate, spellate e spinate il branzino. Dividete in due i filetti per il lungo e poi tagliate ogni mezzo filetto in 3 trancetti. Assemblateli a 3 a 3, in modo da ottenere 4 blocchetti di forma e peso omogenei. Amalgamate un cucchiaino di cacao con 40 g di miele; salate i blocchetti di pesce, spalmateli con il miele e avvolgeteli nella carta da forno, a pacchettino.

Stendete la creta in uno strato sottile (1,5 mm) e ritagliatela in quadrati di 17 cm. Avvolgete i pacchettini con il pesce nella creta, formando prima un cilindro, che poi chiuderete alle estremità. Decorate la superficie dei cartocci incidendola con una punta, poi infornate a 220 °C per 12'.

Tagliate a tocchetti il sedano rapa, mettetelo in una casseruola coperto con il latte e cuocetelo per 20-25'. Frullatelo, ottenendo una crema morbida e aggiustate di sale. Tagliate a cubetti zucchina, sedano, albicocche e prugne; affettate sottilmente gli scalogni e rosolateli in un filo di olio; aggiungete la dadolata di verdure e frutta, i pistacchi, un cucchiaino di capperi con un goccio della loro salamoia, 2-3 olive tagliuzzate; insaporite tutto, poi sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Spegnete e condite con sale, pepe, 2 foglie di prezzemolo e un filo di olio.

**Sfornate** i cartocci, spaccate la creta, disponete nel piatto i filetti, scartati, e serviteli con le verdure, la crema di sedano rapa e pochi fiocchi di sale.

La signora Olga dice che potete preparare il giorno prima i cartocci; avvolgeteli accuratamente con la pellicola (eliminatela prima di infornare!), altrimenti la creta fresca si secca, compromettendo i tempi di cottura del pesce. Potete preparare il giorno prima anche la crema di sedano rapa e lasciare per l'ultimo momento solo la cottura delle verdure, che preparerete mentre i cartocci sono in forno. La creta si trova nei colorifici.

### ANATRA CON FRUTTA FRESCA E SECCA

Impegno *Medio* Tempo *3 ore* Senza glutine

Ingredienti per 4-6 persone 2,3 kg 1 anatra 1,5 lt brodo di pollo 500 g mele Golden 500 g patate 100 g vino bianco secco 50 g latte 35 g uvetta 20 g pistacchi sgusciati e pelati 10 prugne secche 10 albicocche secche 10 fichi secchi piccoli 2 cipolle - 2 arance - burro - noce moscata bacche di ginepro - cardamomo cannella in stecca - anice stellato olio extravergine di oliva - sale grosso

Pulite l'anatra, conservando il fegato, e tagliatela in 8 pezzi. Rosolateli in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio, un pizzico di sale grosso: appoggiate i pezzi dalla parte della pelle, salateli e rosolateli bene, finché non si scioglie il grasso. Togliete i pezzi di anatra dalla pentola ed eliminate il grasso. Rimettete la carne nella pentola, aggiungete la scorza di un'arancia a pezzetti e il succo di entrambi gli agrumi, le mele sbucciate e tagliate a spicchi, il vino e un mestolo di brodo.

Tagliate grossolanamente le cipolle e distribuitele sopra la carne, insieme all'uvetta; tagliate a pezzi anche le prugne, le albicocche, i fichi, il fegato e uniteli all'anatra. Unite anche i pistacchi, un cucchiaino di bacche di ginepro, 2 bacche di cardamomo, 2 pezzetti di cannella, 1 stella di anice. Coprite con un coperchio, cuocete per 10', poi girate la carne e cuocete per 2 ore unendo il brodo poco per volta. Lessate intanto le patate, scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate. Unite sale, noce moscata, 100 g di burro, il latte tiepido e amalgamate (purè).

Spolpate l'anatra e sfilacciate la polpa. Servitela con il suo sugo disponendola sopra il purè; volendo, aiutatevi con un tagliapasta per dare una forma più ordinata. La signora Olga dice che potete cuocere l'anatra anche il giorno prima, mentre sarebbe meglio preparare il purè al momento.

### CARTA DEI VINI

Straordinari profumi e sapori, prestigio e classicità, con un po' di effervescenza d'Oltralpe: ecco le etichette perché questo pranzo possa essere per tutti una festosa e indimenticabile esperienza di gioie gastronomiche e convivialità.

### BOLLICINE

Per un inizio pieno di entusiasmo, aperitivo con la sorprendente personalità dello Champagne Apanage Rosé di Pommery (€ 48): profumi di piccoli frutti e fiori rossi, note minerali, sapore secco e fresco, finale di grande soavità. A meraviglia anche con gli antipasti e i primi piatti. In alternativa, potete stappare anche una bottiglia inusuale come la Ribolla Gialla spumante di Eugenio Collavini (€ 30): fruttato e minerale, fresco e morbido in bocca, lascia un ricordo agrumato. Vanno serviti entrambi a 8·10 °C in una flûte ampia.

### BIANCO

Riesling renano "Praecipuus"
dell'Azienda Agricola Roeno (€ 20),
autorevole bianco (il nome, in latino,
vuol dire eccellente, il migliore) per
accompagnare il trancio di branzino, ma
pure le verdure miste con uovo morbido
e lo sformatino. Magistrale nell'equilibrio
tra acidità, mineralità e morbidezza,
che lo rende armonico ed elegante, ha
un gusto persistente su delicate note
aromatiche. Dà il meglio tra 10 e 12 °C, in
un calice a tulipano di medie dimensioni.

### ROSSO

Uve barbera di viti storiche per un cru prodotto solo nelle grandi annate: il Barbera d'Asti Superiore "Alfiera"

2010 di Marchesi Alfieri (€ 22,50), di un bel colore rosso rubino, limpido, profuma di ciliegia, prugna e frutti di bosco, con note finali di vaniglia e cacao. Assaggiandolo svela una struttura importante e ben equilibrata, con tannini dolci ed eleganti. Il finale è lungo, su note fruttate. Vuole una temperatura di 16 °C e un calice ampio. È il vino per l'anatra.

### DOLCE

Per la crema fritta con gelato e la torta al cioccolato abbiamo scelto un vino dolce intramontabile, il Vin Santo del Chianti Classico "Occhio di Pernice" Doc 1997 di Melini (da € 21). Da uve rosse sangiovese e canaiolo, è complesso e fine nel suo bouquet, con netti sentori di frutta candita e sfumature speziate. Il sapore tende al dolce ed è elegante, ben bilanciato e di straordinaria persistenza. Servitelo a 14 °C in un calice a tulipano di piccole dimensioni.

Scelti e raccontati da Giuseppe Vaccarini

L'eggerezza anche nella ricerca dei materiali: candore di porcellane, trasparenza cristallina di vetri e il morbido tocco di tessuti immacolati.





### VERDURE MISTE CON UOVO MORBIDO

Impegno *Per esperti* Tempo *40 minuti* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g verdure miste di stagione
(barbabietola lessata, carota,
cavolfiore, zucca lessata,
patata lessata, ravanello,
fungo porcino, radicchietti)
4 uova

barbabietola lessata - arancia - pompelmo aceto balsamico - salsa di soia pane - olio extravergine di oliva sale fino e in fiocchi - pepe

Scottate in acqua bollente salata per pochi secondi la carota tagliata in nastri sottili e il cavolfiore tagliato a fettine (usate la mandolina, se possibile). Tagliate a lamelle il fungo e il ravanello, a pezzetti zucca, patata, barbabietola, radicchietti; disponete le verdure nei piatti, lasciando un vuoto al centro.

Cuocete le uova con il guscio in acqua scaldata a temperatura di 65 °C per 20'. Sgusciatele delicatamente nei piatti.

Frullate un pezzo di barbabietola con succo di pompelmo e arancia, fino a ottenere la consistenza di una salsa colorata; distribuitene qualche goccia nel piatto.

Preparate una vinaigrette con aceto balsamico, salsa di soia e olio extravergine di oliva e versatela a gocce sulle verdure; pepate l'uovo, completate con scaglie di sale e servite con cialdine sottili di pane tostato.

44 – Dicembre 2013 SUGGESTIONI



Natale è nell'aria e noi ti aiutiamo a renderio più dolcel Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troveral tantissimi accessori di cui non potral più fare a meno: ti renderanno più facile la vita in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette,









Natale è nell'aria e noi ti aiutiamo a renderlo più dolcel Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troveral tantissimi accessori di cui non potrai più fare a meno: ti renderanno più facile la vita in cucina, nella preparazione del piatti di tutti i giomi e del menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.









### 10 RICETTE PER 3 MENU A TEMA

Le ricette del servizio sono proposte in un ideale ordine di servizio; ciò non significa che il vostro menu debba comprenderle proprio tutte! Ecco allora tre proposte per comporne di meno impegnativi, scegliendo solo alcuni piatti.

### PESCE SCENOGRAFICO

Dopo un antipasto passe-partout come la millefoglie di salmone, stupirete i vostri ospiti con i ravioli di ostriche, veri e propri bocconi di mare. Servite quindi i tranci di branzino al cacao nella creta: originali nella presentazione e delicatissimi per gusto e consistenza.

Lo sformatino invernale preparerà tutti alle morbide dolcezze dei dessert.

Un menu ideale per la cena della Vigilia.

### IL NUOVO CLASSICO

Se preferite un'impronta più tradizionale, cominciate con la terrina di foie gras e cappone per poi passare a uno dei due primi: gnocchi e ravioli sono entrambi grandi classici, ma proposti in una versione... da sogno. Anche l'anatra con frutta fresca e secca, per quanto di facile cottura, qui è rarefatta e quasi trasfigurata, curatissima. Prima del dolce, servite le verdure miste con uovo morbido: un esempio di quanto la semplicità possa essere perfetta. Terminate con entrambi i dolci: è festa, al dessert non si rinuncia!

### ELEGANTE VEGETARIANO

Se non amate né carne né pesce, potete iniziare con lo sformatino invernale, servito come antipasto. Proseguite con la vellutata di patate e continuate con le verdure miste con uovo morbido. Una degustazione di formaggi potrà completare il menu, prima di portare in tavola il dolce.

# TORTA AL CIOCCOLATO CON CREM. È la perfezione delle piccole fiamme di crema a dare il tocco di eleganza alla torta vestita a festa.



### CREMA FRITTA CON GELATO AL MARSALA E SALSA DI ZUCCA

Impegno Per esperti Tempo 1 ora e 40' più 3 ore di raffreddamento Vegetariana

Ingredienti per 8 persone

225 g Marsala

200 g polpa di zucca

125 g panna fresca

100 g mascarpone

100 g farina 00

100 g liquore all'amaretto

50 g amaretti secchi più un po'

50 g latte

50 g pane bianco senza crosta

40 g farina di mandorle

10 g zucchero a velo

14 tuorli - 2 uova - acqua frizzante

zucchero semolato - vaniglia

cannella in polvere - olio di arachide

Battete 8 tuorli con 8 cucchiai di zucchero semolato e il Marsala; cuocete a bagnomaria mescolando con una frusta fino a 85 °C. Spegnete il fuoco, unite la panna, trasferite nella gelatiera e avviatela (gelato al Marsala). Cuocete la zucca con 80 g di zucchero semolato e 500 g di acqua per circa 30', poi frullate tutto ottenendo un purè. Mescolatelo con 50 g di zucchero semolato, il latte, 4 tuorli e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e cuocete a bagnomaria, mescolando con una frusta, fino a 85 °C. Spegnete e fate raffreddare (salsa di zucca).

Sbriciolate il pane e gli amaretti e impastateli con il mascarpone, il liquore all'amaretto, un pizzico di cannella, 2 tuorli (35 g) e la farina di mandorle. Lasciate riposare il composto in frigo per 3 ore (crema).

Amalgamate 2 uova con 100 g di farina 00, lo zucchero a velo e 100 g di acqua frizzante, ottenendo una pastella chiara.

Modellate la crema in piccole palline, immergetele nella pastella e friggetele in olio di arachide a 180 °C finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina. Infilzatele, se volete, su uno stecco da spiedo e servitele subito appoggiate sulla salsa di zucca e accompagnate con il gelato. Completate con amaretti sbriciolati.

La signora Olga dice che il gelato, la salsa e la crema si possono preparare il giorno prima: conservate il gelato in freezer (ricordatevi di toglierlo un po' prima di servirlo) e la salsa in frigorifero. Potete già modellare le palline di crema e conservarle in frigo, coperte con la pellicola. Poco prima di servire, preparate la pastella e friggete le palline.

### TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAFFÈ

Impegno *Medio* Tempo *2 ore e 30'* Vegetariana

Ingredienti per 10-12 persone
470 g cioccolato fondente
300 g burro più un po'
165 g zucchero semolato
155 g farina di mandorle
155 g zucchero a velo
150 g ricotta - 60 g amaretti secchi
30 g liquore al caffè - 25 g caffè solubile
4 uova

Lavorate 150 g di burro morbido con lo zucchero semolato usando le fruste elettriche a bassa velocità, per almeno 15': dovrete ottenere una crema morbida e vellutata, nella quale lo zucchero dovrà essere ben sciolto, ma senza incorporare troppa aria.

Unite un uovo alla volta, amalgamandolo perfettamente prima di aggiungere il successivo. Tritate in polvere gli amaretti e unitene 40 g al composto, insieme alla farina di mandorle.

Fondete 300 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente, poi incorporatelo al composto, unite la ricotta, quindi il liquore.

Imburrate uno stampo tondo (Ø 25 cm), cospargetelo con la rimanente polvere di amaretti e versatevi il composto; infornate la torta a 180 °C non ventilato per 1 ora. Amalgamate intanto 150 g di burro morbido con lo zucchero a velo, fino a ottenere una crema vellutata.

Fondete 170 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare, poi unitelo alla crema di burro; riducete in polvere il caffè solubile (schiacciatelo in un mortaio o tra due fogli di carta da forno) e unitelo alla crema; mescolate e mettete in frigorifero la crema per 15', per stabilizzarla.

Controllate che la torta sia cotta guardando i bordi: dovranno essere leggermente scostati dallo stampo. Lasciatela raffreddare nello stampo prima di sformarla.

**Trasferite** la torta sul piatto da portata. **Raccogliete** la crema in una tasca da pasticciere e decorate la torta a ciuffetti.

La signora Olga dice che la torta si può preparare il giorno prima. La crema è un po' più delicata e sarebbe meglio prepararla poco prima di utilizzarla, perché lasciandola in frigorifero tende a indurirsi troppo, rendendo difficile la decorazione con la tasca. Piuttosto, conviene ultimare la decorazione qualche ora prima del pranzo, e conservare la torta finita in frigorifero, ricordandosi di toglierla mezz'ora prima, perché la crema raggiunga la sua morbidezza ideale.



### DAVIDE BROVELLI

È cresciuto tra i fornelli del ristorante dei genitori, Il Sole di Ranco. Per noi ha preparato ricette che gli ricordano i profumi e il fermento del Natale di quando era bambino. Il ristorante chiudeva per accogliere solo la famiglia al gran completo e sulla tavola comparivano prelibatezze di ogni genere. Molte le troverete in questi piatti.

In tutto il servizio: piatti L'Abitare, bicchieri Ichendori, posate Alessi, tessuti per la tavola Fazzini e Society by Limonta, sedie in legno Cappellini, sedia bianca Magis, decorri in ceramica G/OVElab, origami in carta Marta Vittorio, stere in muschio Maryflor, camino Maisons du Monde, poltrona Minotti, coperta Flamant, tavolino E15, poul Broste Copenhagen (yoox.com), tappeto Kasthall; regali impacchettati con tessuti e carta da parati Dedar, Elfitis e Rubelli.

In apertura: accessorio in otione e grafica su legno Ferm Living (belnotes.com), lastra grafica Tom Dixon (yoox.com), candelabro Skultuna (yook.com), sfera natalizia bianca e oro Sia Home Fashion, sfera dorata Rosenthal, gabbietta Flamant. Carta da parati Elitis, piattino con uccellino GIOVElab. Millefoglie di salmone: sfera dorata Rosenthal, candelabro Sia Home Fashion, Terrina: piattino pane Alessi saliera e peniera Pagla C. Vellutata di patate: piatto fondo con cupola Zafferano. saliera e pepiera Rosenthal, accessorio dorato Claesson Koivisto Rune (yoox. com), piattino decorato GIOVElab. Foto della tavola: cupola in vetro e palline Sia Home Fashion, caraffa De Vecchi, vaso in ceramica Serax, saliera e pepiera Sambonet, lampada origai Made in Design. Trancio di branzino: oliera De Vecchi, tagliere, candelabro e clip Tom Dixon (yoox.com). Anatra con frutta: saliera e pepiera De Vecchi. Verdure miste con uovo morbido: oliera e hicchiere De Vecchi, Sformatino invernale: ciotola Rosenthal, accessono dorato Claesson Kowisto Rune (voox.com). Foto nella sala del camino: bicchiere Villeroy & Boch, bottiglia Lsa; sul camino oltre agli oggetti già citati, portafiori Animedagiardino. Crema fritta: coppa Paola C. Torta al cioccolato: alzata Zallerano

Ringraziamo per la collaborazione le pasticciere Valeria Di Giacomo e Maria Donati e tutto lo staff de Il Sole di Ranco.





# ECCO UN NATALE DAVVERO BUONO.

Il Consorzio Tutela Grana Padano augura buone feste.





CHE C'È IN NOI

## Meraviglie sotto l'albero

1.VASO IN VETRO BUGNATO *Venini* (€ 250). 2.VASO IN VETRO E CEMENTO *Secondome* (€ 484). 3. CIOTOLA *Alessi* (€ 146). 4. VASO SCULTURA IN PORCELLANA *Lladró* (€ 610). 5. CHAMPAGNE BELLE ÉPOQUE *Perrier-Jouët* (€ 130). 6. VASO IN VETRO LISCIO *Venini* (€ 1600). 7. CUPOLA CON ORSI *Lladró* (€ 940). 8. BROCCA *Paola C.* (€ 250).







Dall' "art de vivre" alla francese, un sopraffino beauty menu a base di champagne, vero e proprio tesoro biotecnologico. Ecco servita l'Alta Cosmesi di Aÿsse: gran cru del benessere contemporaneo



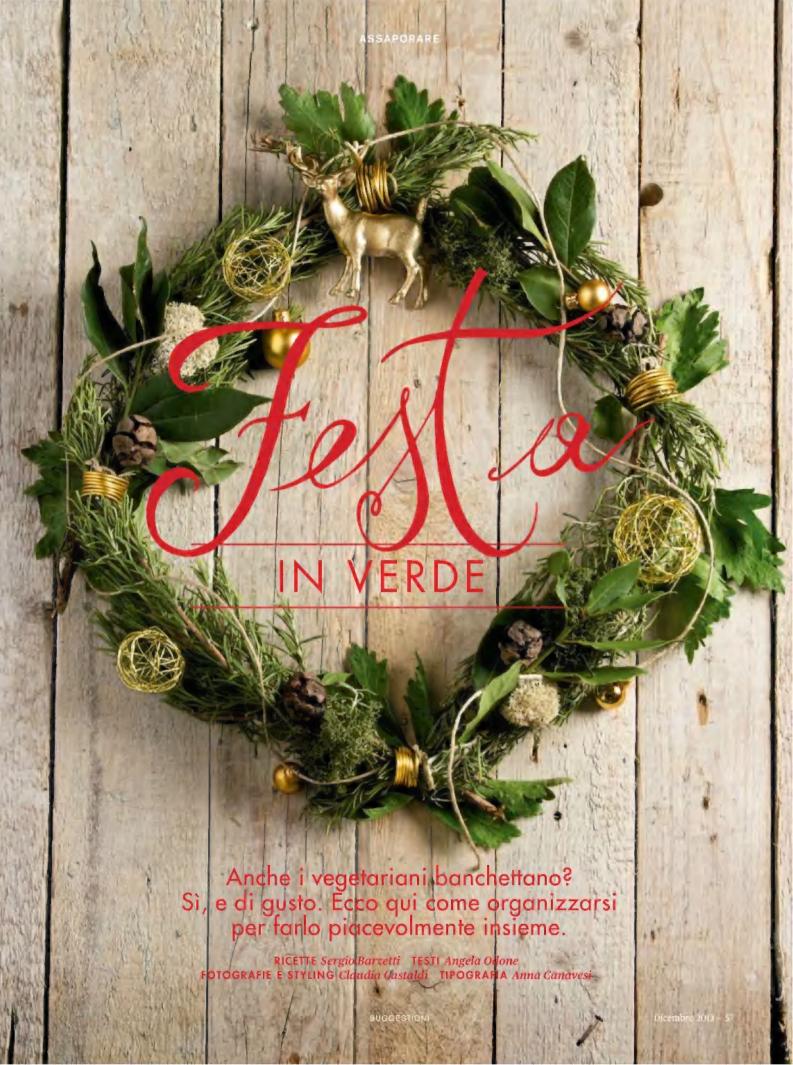
# DA OGGI PUOI SCOPRIRE L'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME DEI NOSTRI PRODOTTI: SOLO COOP LO FA.



La trasparenza è un elemento fondamentale nel rapporto di fiducia di Coop con i consumatori. Per questo abbiamo deciso di informarti sull'origine delle principali materie prime dei nostri prodotti a marchio alimentari confezionati. Solo Coop lo fa: basta andare su www.cooporigini.it o scaricare l'applicazione per il tuo smartphone.



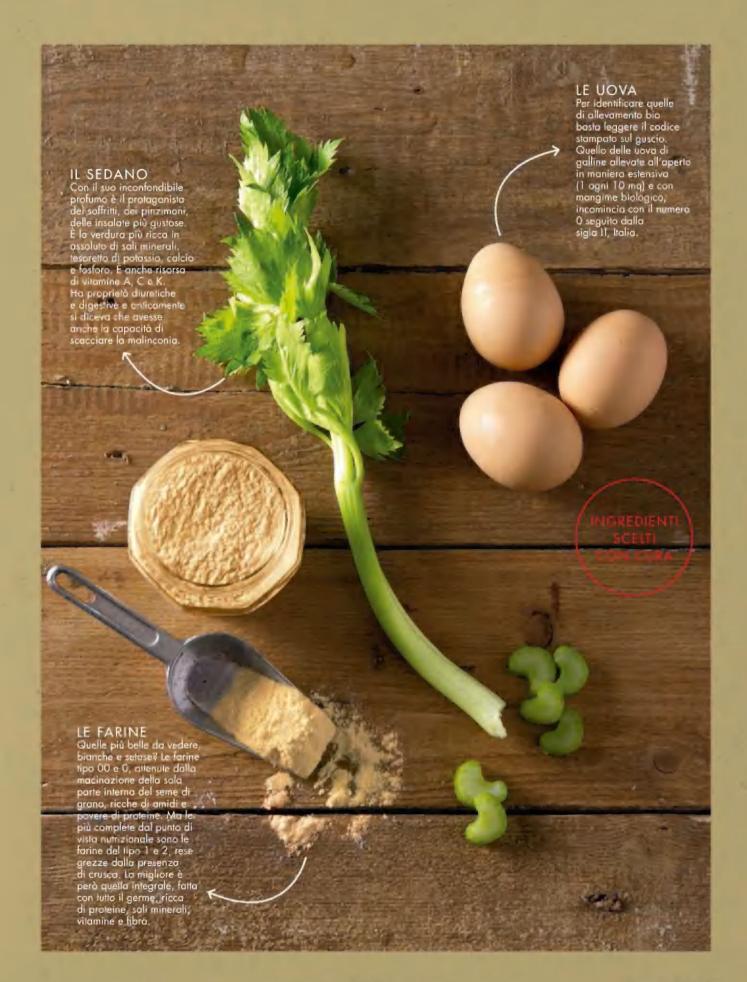












### SFERE DI CACIOCAVALLO E CIME DI RAPA

Impegno Facile Tempo 50 minuti più 30' di riposo Vegetariana

Ingredienti per 45 pezzi circa 650 g cime di rapa 300 g caciocavallo 90 g pancarré 35 g granella di pistacchi 2 uova - limone - finocchietto peperoncino fresco - pangrattato farina - olio extravergine di oliva olio di arachide - sale

Mondate accuratamente le cime di rapa e scottatele in acqua bollente con il succo di mezzo limone per 4'. Scolatele, strizzatele, tamponatele leggermente con carta da cucina, poi saltatele per 1' in una padella velata di olio extravergine caldo con qualche rondella di peperoncino.

Private il pancarré della crosta e riducetelo in dadi. Grattugiate grossolanamente il caciocavallo.

Frullate le cime di rapa con il pancarré e un ciuffo di finocchietto; quando il composto sarà sufficientemente fine, unite nel frullatore anche il caciocavallo e frullate ancora per poco. Raccogliete il composto ottenuto in una ciotola e fatelo riposare in freezer per almeno 30'.

Formate quindi delle sfere di composto da circa 15 g ciascuna.

Mescolate il pangrattato con la granella di pistacchi.

Infarinate le sfere, poi passatele nelle uova battute, nel pangrattato ai pistacchi, ancora nelle uova e di nuovo nel pangrattato. Friggete le sfere nell'olio di arachide bollente fino a completa doratura, scolatele su carta da cucina, spolverizzate con poco

### PAN BRIOCHE ALLE NOCI E DATTERI CON RADICCHIO E STRACCHINO

Impegno Medio Tempo 1 ora e 30' più 1 ora e 30' di lievitazione Vegetariana

Ingredienti per 8 persone

600 g farina 0 più un po' 300 g indivia belga 250 g latte 250 g stracchino 200 g radicchio 150 g datteri freschi 70 g noci sgusciate 50 g burro più un po' 20 g lievito di birra 15 g sale più un po' 8 g zucchero 2 tuorli - 1 uovo - melagrana

olio extravergine di oliva - pepe

Intiepidite il latte e unite il burro; appena si sarà fuso, togliete dal fuoco, aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolate fino a quando non si sarà sciolto, poi incorporate anche i tuorli e l'uovo (composto).

Raccogliete la farina in una ciotola e unite il composto impastando per qualche minuto, quindi aggiungete il sale e proseguite fino a ottenere una pasta morbida ed . elastica (se l'impasto dovesse essere troppo duro da lavorare, potrebbe dipendere dalla forza della farina: in questo caso aggiungete altri 20 g di latte tiepido). Accomodate la pasta in una ciotola e lasciatela lievitare a temperatura ambiente, coperta con un canovaccio umido, per almeno 30'. Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake (10x26 cm, h 8 cm).

Tritate non troppo finemente i datteri e le noci e uniteli alla pasta. Formate un filoncino e accomodatelo nello stampo. Copritelo con un canovaccio umido avendo cura che non tocchi la pasta, e lasciatelo lievitare fino al raddoppio del volume.

Infornate a 185 °C per 35', sfornate e lasciate raffreddare prima di sformare.

Mondate l'indivia belga e il radicchio, affettate entrambi e conditeli con olio, sale

Affettate il pan brioche e tostate le fette in una padella velata di burro per 1' per lato (potete tostarle in forno su una placca foderata di carta da forno a 180 °C per 2-3'). Accomodate le fette di pan brioche nei piatti, completate con lo stracchino e l'insalata condita. Decorate con chicchi di me-

lagrana.

### TORTELLINI AL PREZZEMOLO IN BRODO DI SEDANO

Impegno Medio Tempo 2 ore Vegetariana

Ingredienti per 8 persone 300 g farina 120 g pane raffermo 100 g grana grattugiato 70 g latte 50 g prezzemolo 40 g burro 3 uova alloro - mela sedano con le foglie - sale

Frullate il prezzemolo con le uova e poi passate al setaccio (composto).

Impastate la farina con il composto.

Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.

Portate sul fuoco 3 litri di acqua con 1 mela tagliata a metà, 5 gambi di sedano con le foglie, 3 foglie di alloro e una presa di sale. Fate sobbollire per 30-40'.

Frullate 200 g di acqua con 10 foglie di sedano e filtrate in un colino fine foderato con carta da cucina. Unite al brodo ormai pronto e tenete in caldo (brodo di sedano). Frullate il pane raffermo con 100 g di grana, 40 g di burro, 70 g di latte e un pizzico di sale (farcia).

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato. Su ognuno mettete una piccola noce di farcia e chiudete i tortellini.

Lessate i tortellini in acqua bollente salata, scolateli e serviteli con il brodo di sedano ben caldo.

La signora Olga dice che cuocere i tortellini nell'acqua, invece che nel brodo, consente di non renderlo torbido e di presentarlo limpido ai vostri commensali.









L'ACQUA UN BENE PREZIOSO

L'ONU PREVEDE CHE,
SE SI CONTINUERÀ A
INSISTERE CON IL REGIME
ALIMENTARE ATTUALMENTE
ADOTTATO NEI PAESI
OCCIDENTALI, NON CI
SARÀ ABBASTANZA ACQUA
PER PRODURRE IL CIBO
NECESSARIO AI 9 MILIARDI
DI CITTADINI DEL MONDO
PREVISTI PER IL 2050.
PER CORRERE AI RIPARI
BISOGNA RIDURRE LE
PROTEINE ANIMALI ALLA
QUOTA DEL 5% DI TUTTE
QUELLE NORMALMENTE ASSUNTE.

### INDOVINA CHI VIENE A CENA

Per non fare errori, informatevi per tempo se il vostro ospite è:

### LATTO-OVO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti (come i dadi, per esempio) che le contengono. MANGIA latte e derivati, uova

MANGIA latte e derivati, uova e miele, alghe e funghi (di cui fanno parte i lieviti) e batteri (come i fermenti lattici).

### LATTO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti che le contengono e neppure uova e preparazioni (come dolci, pani, pasta) in cui vengono usate. MANGIA latte e derivati, miele, alghe, funghi e batteri.

### OVO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti che le contengono e neppure latte e derivati e prodotti (come farce, besciamella ecc.) in cui si usano. MANGIA uova e miele, alghe, funghi e batteri.

### VEGANO O VEGETALIANO

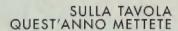
NON MANGIA nessun alimento che derivi dagli animali, vivi o morti, quindi neanche latte e derivati, uova, prodotti delle api e batteri. MANGIA qualunque alimento di origine vegetale.

### VEGANO CRUDISTA

MANGIA solo alimenti di origine vegetale ma che non siano stati sottoposti a trattamenti termici oltre i 40 °C (compresi i lieviti). MANGIA cibi vegetali essiccati.

### FRUTTARIANO

MANGIA solo frutta fresca, frutta secca, semi e ortaggi a frutto come pomodori, peperoni, zucchine e cetrioli.



### 1.ACQUA DI RUBINETTO

È sicura perché è controllata e inquina pochissimo: per imbottigliare e trasportare su gomma 100 litri di acqua per 100 km si emettono 10 kg di CO<sub>2</sub>, mentre per erogare 100 litri di acqua di rubinetto se ne emettono 0,04 kg. E si risparmia, perché consumare 2 litri al giorno di acqua imbottigliata costa 493 euro all'anno.

### 2. VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

Costano meno, sono più gustose, hanno più vitamine e proprietà nutritive. E non servono serre riscaldate, che richiedono molta energia.

### 3.PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Che per arrivare dal luogo di produzione abbiano percorso il minor numero di chilometri possibile, con bassissima emissione di CO<sub>2</sub> per il loro trasporto.

### PRODOTTI A FILIERA CORTA

Passati dal minor numero possibile di intermediazioni commerciali, con il risultato di minori soste in celle frigorifere, un prezzo di acquisto più economico e una remunerazione più equa e diretta per chi produce.









In tutto il servizio: piatti Bitossi Home, bicchieni e posate bicolore Villeray & Boch, cucchiaino dorato Zara Home, "tovaglietta" di carta ecologica della gamma Crush Favini, piccola casseruola in rame Ballarini.



Impegno *Facile* Tempo *30 minuti* Vegetariana

Ingredienti per 8 persone 400 g radicchio mondato 250 g tofu 250 g fagioli rossi lessati 200 g scarola mondata 100 g aceto di mele 80 g uva nera 80 g miele di acacia 8 datteri freschi erba cipollina - alloro olio extravergine di oliva sale - pepe

Portate sul fuoco l'aceto con gli acini di uva, una foglia di alloro e un pizzico di sale. Fate ridurre di circa la metà (ci vorranno circa 15'). Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, schiacciate bene gli acini e filtrate. Unite al miele e mescolate (vinaigrette). Riducete il tofu in una dadolata di medie dimensioni, rosolatelo per 1' sulla fiamma vivace con un filo di olio, sale, pepe e completate con un trito fine di erba cipollina. Raccogliete il radicchio e la scarola affettati in una ciotola con i fagioli rossi, il tofu e i datteri a fettine. Condite con un filo di olio, sale, pepe e completate con la vinaigrette all'uva e miele.

# "CRÈME CARAMEL" DI SPINACI CON ZOLA E PANETTONE

Impegno *Facile* Tempo *1 ora e 20'* Vegetariana

Ingredienti per 8 persone 500 g latte 180 g spinaci mondati 160 g panettone 5 uova - 2 tuorli gorgonzola - burro farina - sale - pepe

**Scaldate** il latte; frullatene metà con gli spinaci, filtrate e stemperate con il resto del latte. Salate e pepate.

Battete le uova e i tuorli e uniteli al latte, mescolate e filtrate di nuovo (composto).

Imburrate e infarinate 8 stampini usa e getta (Ø 8 cm, h 4 cm).

Versate il composto negli stampini e infornate a bagnomaria a 150 °C per 45' ("crème caramel").

Sfornate i "crème caramel", toglieteli dal bagnomaria e lasciateli intiepidire.

Tagliate il panettone in fette e poi a spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 180 °C per 5'. Sformate i "crème caramel" nei piatti e completateli con gli spicchi di panettone e qualche dadino di gorgonzola. Decorate a piacere con foglioline di spinacio.

### SFOGLIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI LENTICCHIE

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 20'* Vegetariana

Ingredientì per 20 pezzi circa 460 g 2 rotoli di pasta sfoglia 400 g lenticchie decorticate 200 g cioccolato fondente 55% 150 g panna fresca 15 g burro zucchero a velo

zucchero a velo zucchero di canna confettura di albicocche farina - sale

Raccogliete le lenticchie in una casseruola con 900 g di acqua, 3 cucchiai di zucchero di canna e un pizzico di sale. Portate sul fuoco e da quando si leva il bollore coprite e cuocete finché non avranno assorbito tutta l'acqua (ci vorranno 8-10'). Spegnete, coprite e fate raffreddare.

Frullate le lenticchie in crema e dividetela a metà: una parte la userete per la ricetta dei Tartufini di lenticchie e cioccolato bianco, che trovate poco più avanti.

**Spalmate** un foglio di pasta sfoglia di confettura, poi coprite con il secondo foglio di pasta, spolverizzate la superficie con poca farina e zucchero di canna, stendete delicatamente con il matterello e con il tagliapasta liscio ritagliate una ventina di rettangoli (5x10 cm) o di triangoli.

Accomodate i rettangoli su una o più placche foderate di carta da forno. Infornate a 200 °C per 12'. Sfornate e lasciate raffreddare (sfoglie).

Intiepidite la panna.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel forno a microonde, poi, fuori del fuoco, unite la panna e infine il burro. Mescolate fino a ottenere un composto liscio e lucido (ganache).

Aprite a metà le sfoglie, farcitele con poca confettura, la ganache e la crema di lenticchie. Spolverizzate di zucchero a velo e servite subito.





# ll gusto, in tutti i sensi.

Lasciati guidare dagli aromi, segui fino in fondo il gusto particolare e inconfondibile di PELLINI TOP Arabica 100%.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore, capaci di esaltare l'aroma delle più pregiate varietà di caffè selezionate direttamente nei luoghi d'origine e sapientemente tostate.

PELLINI TOP Arabica 100% è una ricetta esclusiva, una miscela di Arabica di elevata qualità composta solo da caffè pregiati. La lenta tostatura, studiata per ogni singola origine, insieme alla maturazione controllata ne esaltano poi l'elegante carattere. Un piacere da scoprire e riscoprire ogni giorno.

Vivi l'esperienza di PELLINI TOP Arabica 100% attraverso i sensi: esercita la vista, l'olfatto e il gusto.

### TUTTO COMINCIA DALLA VISTA

Il colore del caffè in tazza svela molto più di quanto si possa immaginare anche in un caffè per moka: PELLINI TOP ha il tradizionale colore marrone bruno con leggeri riflessi ramati.



PELLINI TOP moka. Arabica 100% selezione Top. Aroma profumato e raffinato. Sapore dolce e delicato, ma senza incertezze. Basso tenore di caffeina.

### ECCOTI AL CENTRO DEL GUSTO

Concentrati e lasciati stupire dalla ricchezza degli aromi di PELLINI TOP. Il piacevole gusto, dato dalla selezione delle più pregiate varietà di Arabica, avvolge il palato con un sapore dolce e delicato, ma deciso. Eleganti note di tostato, cioccolato, fiori, miele e liquirizia ne arricchiscono l'aroma. Da apprezzare in modo particolare anche senza zucchero. Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP Arabica 100%.





# ...E SE QUALCOSA AVANZA





### 1. SFORMATINO DI PAN BRIOCHE

Tempo 45 minuti Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
100 g pan brioche alle noci e datteri
100 g polpa di zucca
100 g latte
80 g cipolline borettane
70 g cime di rapa
2 uova - stracchino
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate la polpa di zucca a tocchetti e le cipolline in 6 spicchietti; mondate le cime di rapa e affettatele abbastanza finemente. Rosolate in poco olio tutte le verdure per 2' sulla fiamma media, poi riducetela e coprite. Cuocete per altri 10', infine spegnete e salate.

Battete le uova con il latte, sale e pepe (composto).

Tagliate il pan brioche a tocchetti e tostatelo in padella per 2' per lato.

Ungete di olio 4 stampini (Ø 9 cm, h 4,5 cm), accomodate sul fondo i tocchetti di pan brioche, le verdure rosolate, un cucchiaino di stracchino e coprite con il composto. Infornate a 180 °C per 15'. Sfornate e servite.

### 2. RISOTTO CON IL BRODO DEI TORTELLINI E TOPINAMBUR

Tempo 35 minuti Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone 900 g brodo di sedano dei tortellini 350 g topinambur 320 g riso Carnaroli 150 g latte alloro - limone - grana grattugiato burro - olio extravergine di oliva - sale

Mondate i topinambur immergendoli via via in acqua acidulata con succo di limone. Tagliateli a fettine e cuoceteli con 150 g di latte, 150 g di acqua, un pizzico di sale e una foglia di alloro, per 10' dal bollore. Scolate alcune fettine di topinambur e conservatele per completare il piatto, eliminate l'alloro e frullate il resto in crema. Tostate il riso con un filo di olio per meno di 1', poi iniziate a bagnare con il brodo di sedano fino a portare a cottura in 17'. Mantecate il riso con la crema di topi-

Mantecate il riso con la crema di topinambur, una noce di burro e un paio di cucchiai di grana. Completate con le fettine di topinambur tenute da parte, decorate a piacere e servite subito.

72 – Dicembre 2013 SUGGESTIONI

#### SERGIO BARZETTI

Promotore della cucina semplice, consulente e noto volto televisivo, da più di dieci anni crea ricette per La Cucina Italiana. Per il nostro Natale si è ispirato al verde, speranza e buon auspicio, salute e leggerezza. E con fantasia ha creato un menu senza sfarzo né sprechi. ma ricchissimo di sorprese e di... sostenibilità!



#### 3. TARTUFINI DI LENTICCHIE E CIOCCOLATO BIANCO

Tempo 30 minuti più 2 ore di raffreddamento Vegetariana

Ingredienti per 60 pezzi circa 400 g cioccolato bianco 200 g crema di lenticchie delle sfoglie 100 g cioccolato fondente cacao

Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria o nel forno a microonde e unitelo alla crema di lenticchie. Mescolate bene e mettete in freezer per almeno 1 ora.

Indossate dei guanti usa e getta. Formate delle palline di circa 10 g cad. (tartufini). Accomodateli su un vassoio foderato di carta da forno.

Sciogliete il cioccolato fondente e raccoglietelo in un cornetto di carta da forno. Decorate ogni tartufino con qualche filo di cioccolato e fatelo rapprendere in freezer per 30'. Togliete dal freezer, girate i tartufini e decorateli con il cioccolato fuso anche sull'altro lato. Metteteli di nuovo in freezer per 30', quindi rotolate i tartufini nel cacao. Serviteli subito.



Scegliere i vini per un intero menu vegetariano non è facile... Qui, per di più, alle asperità gustative di alcune verdure si aggiunge la sfida impervia di gusti dolci-salati. Per fortuna la semplicità degli ingredienti si adatta benissimo alle virtù dei vini cosiddetti "naturali", caratterizzati da un gusto non mediato da artifici enologici. Abbiamo scelto così bottiglie coerenti con questa semplicità (a tratti anche un po' rustiche!) con spirito sperimentale e aperto. Del resto, raramente l'abbinamento cibo-vino è retto da regole ferree...

#### BOLLICINE

Il Franciacorta Brut Pas Operé di Cà del Vént (da € 25) potrebbe essere il vino effervescente di questo menu. Attenzione però a non credere, come spesso si fa, che sia adatto "a tutto pasto": fuori dagli schemi, asciutto e rigoroso, affronterà con successo le sfere di caciocavallo fritte e, forse, anche i tortellini.

#### BIANCO

Gli amanti dei bianchi "politicamente corretti" saranno forse disorientati dal "Pietrobianco" di Daniele Portinari (da € 11), prodotto sui Colli Berici con un taglio di Pinot bianco e dell'autoctono Tai bianco. Dopo una buona ora di decanter, questo vino originale, rustico e croccante incontrerà con soddisfazione il risotto con topinambur. Ma potreste anche azzardare l'abbinata con il pan brioche con radicchio e stracchino.

#### ROSSO

Benché, sulla carta, i rossi si trovino a mal partito con questo menu, il crème caramel salato potrebbe tentare un audace accostamento con un rosso mosso e leggermente zuccherino. Chiederemo alla piacentina

Bonarda amabile "Tradizioni che tornano" di Lusenti (da € 9) lo slancio per contrastare e blandire questo singolare crème caramel.

#### DOLCE

Per il dessert finiamo in Piemonte, sulle colline monferrine. Sia i tartufini di lenticchie e cioccolato bianco sia, a maggior ragione, le sfoglie troveranno un complice nella naturale, spumosa dolcezza del Moscato d'Asti di Vittorio Bera e figli (da € 12), versione frizzante del vitigno aromatico per eccellenza: spontaneo, denso senza pesantezza, sarà la degna conclusione del nostro pasto.

Scelti e raccontati da Samuel Cogliati, possibilia.eu

#### AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA

Adesso Angela è seduta nella terrazza di casa sua: ha una coperta rossa sulle ginocchia e tiene in mano un infuso di menta fresca ancora caldo. I rami spogli delle piante in letargo, il cielo terso di un'immobile mattinata invernale, i tanti tetti delle case: le tegole, sempre dello stesso colore, ma portatrici di mille sfumature e tonalità diverse: armoniosi mosaici di infinite impercettibili possibilità.

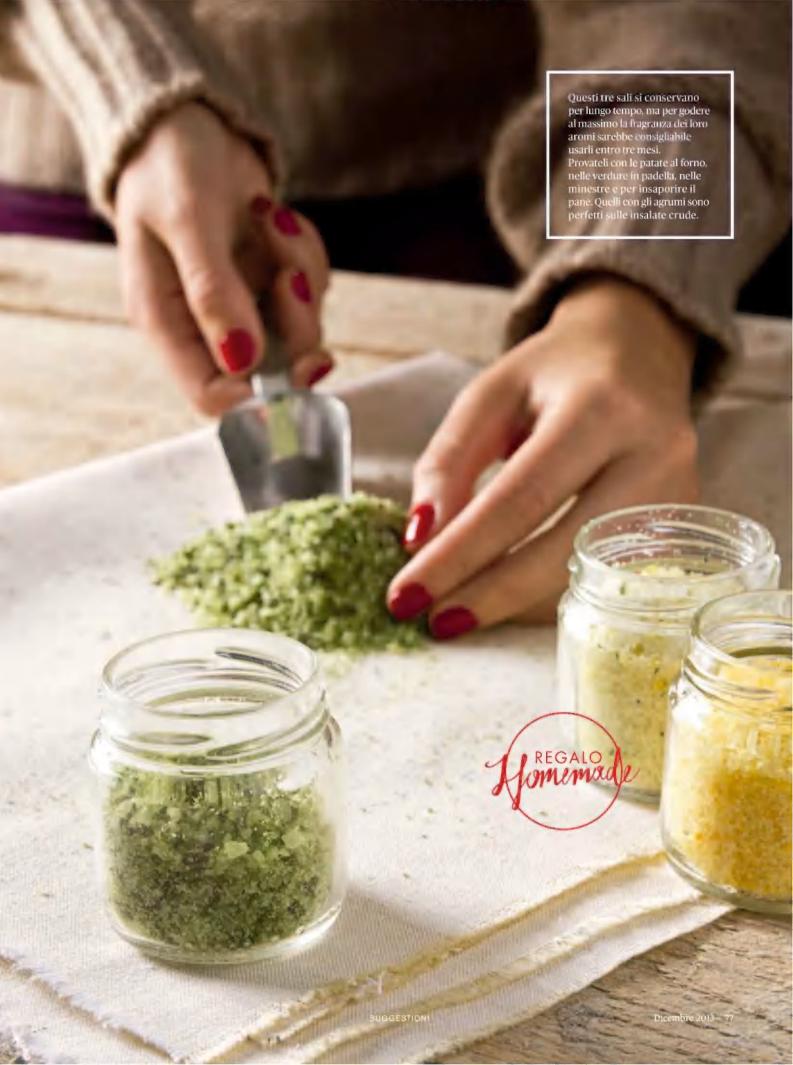
Angela guarda lontano, verso la linea di un orizzonte cittadino affollato da tante vite, e pensa al pranzo di Natale che, tra poco, comincerà a preparare. Sarà tutto diverso quest'anno: pur di rispettare le convinzioni e le necessità gastronomiche di ciascuno. Per le tagliatelle soltanto farina biologica di Kamut: proprio come piace a Claudia. Il caffè, i datteri e la cioccolata - invece - sosterranno piccole comunità equatoriali protette da un commercio equo e solidale. È stata Elena a volerlo: perché lei, nonostante i suoi sedici anni, ha già imparato a prendersi cura del prossimo e non soltanto di se stessa. Le uova, invece, saranno frutto di quelle che Giulio ama chiamare "galline felici", lasciate libere di razzolare per l'aia: proprio come accadeva un tempo. Naturalmente anche Emma - vegetariana convinta - avrà modo di incantare il palato con una squisita zuppa di mele, legumi, uva sultanina e cannella. E ci saranno anche i fiori di zucca, per lei: ripieni di tofu e cotti al vapore d'acqua e mandarino.

Sarà un pranzo davvero speciale, questo. Un Natale eco-bio solidale: emozionante come tutti gli altri, ma con più amore e più rispetto per le esigenze
di ciascuno. Un Natale capace di unire tutta la famiglia in uno speciale viaggio gastronomico, magari lontano dalla tradizione, ma certamente più vicino
al cuore. "Ecco, certo! Andrà tutto benissimo!", bisbiglia Angela a se stessa
stringendo in mano il sottile bicchiere con l'infuso di menta fresca ancora tiepido. Tra poco lei entrerà in cucina con aria trionfale: indosserà il grembiule
a strisce bianche e blu e si metterà ai fornelli. Felice di essere riuscita, con un
po' di estro e fantasia, ad accontentare proprio tutti!













## Piacere naturale.

Il decaffeinato naturale Arabica 100% di alto profilo firmato PELLINI TOP. Un piacere avvolgente, dall'aroma ricco e dal gusto intenso.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore, capaci di esaltare l'aroma delle più pregiate varietà di caffè selezionate direttamente nei luoghi d'origine e sapientemente tostate.

PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE è una ricetta esclusiva, una miscela 100% Arabica di elevata qualità composta dai caffè pregiati della selezione PELLINI TOP, lavorata con attenzione e cura per offrire un decaffeinato d'eccellenza.

#### LA DECAFFEINIZZAZIONE NATURALE

Durante il processo di decaffeinizzazione naturale, infatti, la caffeina viene estratta dai chicchi di caffè in modo selettivo per mezzo dell'anidride carbonica, elemento naturale che si trova anche nell'aria che respiriamo. In questo modo il profilo aromatico del caffè non viene alterato.



PELLINI TOP decaffeinato naturale. Arabica 100% selezione Top. Processo di decaffeinizzazione naturale. Gusto elegante e di struttura. Aroma intenso e avvolgente. Per moka ed espresso.

#### IL PIACERE IN TAZZA

La lenta tostatura, a temperatura controllata, esalta poi l'armoniosa intensità della miscela conferendo a questa pregiata selezione di PELLINI TOP un aroma fine e delicato. Un decaffeinato dal gusto avvolgente ed equilibrato, poco amaro al palato ma dal grande carattere in tazza, sia nella preparazione per moka che per espresso.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI TOP DECAFFEINATO NATURALE Arabica 100%.



# 

### prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!





1. Pulire le verdure e tritarle nel Food Processor. Rosolarle con l'olio, l'aglio e l'alloro a 120 °C (velocità de di mescolamento in cottura) per 3 o 4 minuti. Bagnare con un litro d'acqua fredda e unire le lenticchie, il pomodoro, il timo e il peperoncino. Cuocere a 100 °C (velocità de) per circa un'ora e mezza; soltanto al termine della cottura salare. Conservare.

#### ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE



Grattugia a dischi



Macinagranaglie



Tritatutto



Tagliapasta

## KENWOOD CREATE MORE

## ZUPPA PICCANTE DI LENTICCHIE IN UMIDO CON PETTO D'ANATRA E MALTAGLIATI

PERSONE: 4

#### Per la zuppa:

- √ 1 petto d'anatra (circa 300 g)
- √ 200 g di lenticchie di Castelluccio
- √ 1 piccola cipolla
- √ 1 costa di sedano
- √ 1 carota
- √ 100 q di polpa di pomodoro
- √ 1 spicchio di aglio
- √ 1 peperoncino
- √ 1 foglia di alloro
- √ 1 rametto di timo
- √ 50 ml di olio extravergine di oliva
- √ Sale



- √ 100 g di semola di grano duro rimacinata
- √ 100 g di farina 00
- √ 1 uovo freschissimo
- √ 60 ml di acqua tiepida
- √ Sale



4. Portare a bollore la zuppa di lenticchie e anatra e tuffarvi i maltagliati. Cuocere a 110 °C per 3 minuti circa utilizzando l'utensile per mescolare (velocità t) di mescolamento). Lasciar riposare due minuti. Completare con un filo d'olio ed una spolverata di grana. Servire.

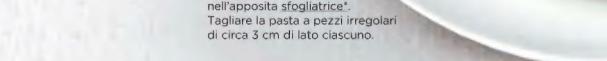




2. Eliminare gran parte della pelle del petto d'anatra e tagliare il petto con il tritacarne a dischi grossi\*. Rosolare la carne con un cucchiaio di olio a 140 °C (velocità di di mescolamento in cottura) per circa 3 minuti. Salare e pepare. Unire la zuppa di lenticchie, che deve essere piuttosto liquida poiché in seguito vi

si cuocerà la pasta.

3. Preparare la pasta: impastare la semola e la farina con l'uovo, l'acqua e un pizzico di sale sino a ottenere una pasta liscia e omogenea; conservarla in frigorifero per circa un'ora, avvolta nella pellicola. Stendere la pasta sino a renderla piuttosto sottile, passandola almeno cinque volte nell'apposita sfogliatrice\*. Tagliare la pasta a pezzi irregolari



#### kenwoodworld.com



Seguici su Facebook www.facebook.com/KenwoodClubItalia







#### "TOAST" CROCCANTE CON GAMBERI E LARDO

Impegno *Facile* Tempo *25 minuti* 

Ingredienti per 2 persone

- 8 fette di lardo
- 4 grossi gamberi rossi
- 1 lunga fetta di pane per tramezzini senza crosta

**Sgusciate** i gamberi e, aiutandovi con una pinzetta, eliminate il budellino nero.

**Ritagliate** nella fetta di pane per tramezzini 4 fettine rettangolari (3x10 cm).

**Accomodate** una coda di gambero su una fettina di pane e poi avvolgete tutto in 2 fette di lardo.

**Ripetete** queste operazioni con gli altri gamberi fino a formare 4 "toast".

Infornate i "toast" a 220 °C per 4-5': il lardo si dovrà sciogliere e il pane lo assorbirà. Sfornate e servite immediatamente.

#### CREMA DI CAVOLFIORE CON UOVO DI QUAGLIA

Impegno *Medio* Tempo *45 minuti* Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 2 persone 150 g cimette di cavolfiore 100 g zucchero 100 g nocciole pelate

65 g panna fresca 2 uova di quaglia

2 uova ai quagna 1 scalogno

brodo vegetale aceto di vino bianco olio extravergine di oliva sale fino e fior di sale – pepe

Tritate lo scalogno e rosolatelo in casseruola con 20 g di olio; dopo 2' unite le cimette di cavolfiore, coprite con 500 g di brodo e lasciate cuocere per 20'. Togliete dal fuoco, unite la panna, aggiustate di sale e pepe e frullate finemente. Tenete in caldo (crema di cavolfiore).

Raccogliete lo zucchero in casseruola con 20 g di acqua, portate alla temperatura di 120 °C, unite le nocciole e un pizzico di fior di sale e cuocete fino a quando lo zucchero non sarà diventato un caramello dorato. Togliete dal fuoco e versate su un foglio di carta da forno cercando di separare le nocciole l'una dall'altra. Lasciate raffreddare e poi frullate abbastanza finemente (granella di croccante).

Distribuite la crema di cavolfiore nelle ciotoline.

Incidete con un coltellino il guscio di un uovo e rompete l'uovo in un piattino: questa operazione va fatta perché il guscio dell'uovo di quaglia è molto duro e difficile da rompere nella maniera tradizionale; praticando un piccolo solco con il coltellino sarà più facile romperlo senza danneggiare il tuorlo.

Portate a ebollizione una piccola casseruola di acqua con un cucchiaio di aceto, riducete la fiamma in modo che l'acqua sia fremente e con un cucchiaio create un vortice. Versate l'uovo all'interno del vortice, cuocetelo per 3', scolatelo e accomodatelo nella ciotolina con la crema di cavolfiore.

Ripetete quest'operazione per cuocere il secondo uovo.

Completate ogni ciotolina con la granella di croccante e decorate a piacere con fettine di tartufo e qualche fogliolina di cerfoglio.





Impegno *Medio* Tempo *45 minuti* Senza glutine

Ingredienti per 2 persone 650 g 1 aragosta

1 piccolo mango lattughino - lime - baccello di vaniglia anice stellato - erba cipollina aneto - menta - cannella in polvere olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate l'aragosta per 6'. Scolatela e fatela raffreddare. Sgusciate l'aragosta e conservate il corallo (uova). Raccogliete il corallo in una piccola ciotola con sale, pepe e 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva, un pizzico di cannella, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, una stella di anice pestata, il succo di mezzo lime. Mescolate bene, lasciate riposare per 10', quindi filtrate e conservate in frigo (salsa). **Pulite** il mango e riducete la polpa in striscioline di piccole dimensioni.

Affettate l'aragosta, mescolatela con il mango e condite con la salsa.

Mescolate il lattughino a qualche filo di erba cipollina, un ciuffo di aneto, 2 foglioline di menta. Distribuite nei piatti e completate con l'aragosta e il mango. Servite subito.



#### CARTA DEI VINI

Scegliere il vino per festeggiare in due è sempre un entusiasmante anticipo dell'incontro: che sia una sola bottiglia, speciale, da bere fino in fondo, oppure diverse, per concedersi gran lussi in coppia (e poi, magari, ritappare e finire con gli amici!).

#### BOLLICINE

Altalanga Docg "Rösa" 2006 di Cocchi (€ 24). Metodo Classico forse poco noto, ma di sicuro fascino e magistrale tradizione. Superbo 100% Pinot nero rosa carico, con profumi piccanti di fiori e confetture, e in bocca gusto, potenza, raffinatezza. Una gemma per chiunque, perfetto con i crostacei, ma anche dopo...

#### BIANCO

Alto Adige Doc "Vorberg" 2011 della Cantina Terlano (€ 18). Compendio dell'eleganza nei bianchi, un Pinot bianco 100% che ogni anno mette d'accordo tutti: giallo brillante, ma delicato; esotico e agrumato, ma verde, giovane. Gusto caldo, eppure minerale, sferzante, lunghissimo. Ideale con pesce e crostacei.

#### ROSSO Valpolicella Doc Ripasso 2009

di Secondo Marco (€ 20).

Tradizione come punto di partenza, non di arrivo: Marco Speri fa 4 vini, nella stessa cantina del padre. Ma il suo Ripasso è "secondo lui", e come lui: moderno, carico, e insieme gentile. Profumi esplosivi di frutta rossa con aggiunta sapiente di spezie dolci.

In bocca è morbido, un velluto. Da gustare per tutta la serata.

#### DOLCE

Lazio Rosso Igt "Montemaggiore"
2011 di Andrea Occhipinti (€ 15).
Dalle straordinarie e poco note uve
aleatico di Gradoli, un passito
seducente: color rubino brillante,
naso di ciliegie e lamponi, ricco ma
leggiadro, in bocca è un sopraffino
gioco di equilibri con finale gioioso.
Per il dopocena, con il cioccolato.

Scelti e raccontati da Yoel Abarbanel





Il cellulare suona mentre Teresa sta per aprire la porta. Non capisce subito da dove venga quell'arrangiamento hip-hop di Jingle Bells, poi le viene in mente che Andrea l'aveva in mano ieri sera: "Ti ho cambiato la suoneria, mamma, buon Natale!". Mentre con una mano apre la porta, con l'altra cerca a tentoni nella tasca del grembiale. "Mamma". È Valentina. Piagnucola.

Alberto è sulla porta. O meglio, dietro un'enorme stella di Natale. Il suo sorriso fa capolino fra le foglie: è luminoso. "Ho dimenticato il libro delle vacanze, mamma", singhiozza la bambina. "Non preoccuparti, tesoro. I compiti li facciamo poi quando sei con me. Stai serena e goditi il Natale con papà e i nonni. Ci vediamo dopodomani". "Va bene, mamma". Sembra convinta.

Anzi, la sente che chiama suo fratello prima di attaccare.

Teresa sorride e rimette il telefonino nella tasca del grembiale. Spalanca la porta, aspetta che Alberto posi il suo baobab natalizio nell'angolo dell'ingresso e lo scarti dall'involucro. Poi gli butta le braccia al collo e appiccica le labbra su quelle fredde di lui. Fuori sta per nevicare, sul loden blu sono rimasti dei minuscoli ghiaccioli che le solleticano la guancia mentre gli passa sul collo per arrivare con le labbra all'orecchio. Alberto sente addosso le curve morbide del corpo di lei, e un amabile calore lo avvolge tutto.

"Buon Natale, amore mio", gli sussurra.

Alberto la scosta, ma non per respingerla. Anzi. Per guardarla negli occhi e sorridere. Prima di venire da Teresa a festeggiare il loro Natale di innamorati è passato a salutare i bambini dall'ex moglie. Niccolò gli si è avvinghiato, un po' come Teresa adesso: lui ha stretto a sé il figlio e gli ha dato un allegro bacio in fronte. Ora Teresa lo prende per mano. Ha preparato in cucina, sono solo in due. Lungo il corridoio Alberto viene travolto da un profumo sempre più intenso, sulle prime sembra emanare dalla pelle di lei, solo a poco a poco capisce che viene dal cibo. È buono, sensuale.

"Non è un menù tradizionale, amore. Niente tortelli né panettone.

Lo vuoi sapere o preferisci la sorpresa?".

"La sorpresa sei tu. Ogni giorno che passa da quando ti conosco".

"Allora: falafel al cumino con crema di ceci delicata. Riso Basmati all'uva passa e mandorle. Polpettine al curry e latte di cocco. Insalata di mango e mela. Semifreddo al tè verde. Che ne pensi?". "Penso che non vedo l'ora di sedermi a tavola. E non vedo l'ora di aver mangiato perché so quello che mi aspetta dopo: una notte di Natale coi fiocchi!".

"Ed io ho pensato a un menù esotico, di mondi lontani. E lo sai perché?

Perché questa sera tu ed io siamo lontani da tutto. Noi due soli, l'uno per l'altro".

Teresa prende il telefonino e lo spegne. Questa sera è tutta per lui.

Elena Loewenthal (mestoloecalamaio.it)

#### LASAGNETTE CON RAGÙ DI CAPPONE E SPINACI

Impegno *Medio* Tempo *2 ore e 30 minuti* 

Ingredienti per 2 persone 1,3 kg 4 cosce di cappone 500 g latte

250 g spinaci mondati

60 g burro

50 g Castelmagno tritato finemente

30 g farina

6 sfoglie velo di pasta fresca all'uovo per lasagne

1 gambo di sedano

1 cipolla

1 carota

noce moscata - rosmarino timo - vino bianco secco prezzemolo - maggiorana olio extravergine di oliva - sale **Disossate** le cosce del cappone, spellatele e riducete la polpa in tocchetti.

Raccogliete gli ossi in una casseruola con 2 litri di acqua, mezza cipolla, qualche rametto di prezzemolo, 1 carota di piccole dimensioni e mezzo gambo di sedano. Lasciate bollire per 1 ora (brodo di cappone). Mondate il resto di sedano e cipolla e tagliate entrambi in piccoli dadini.

Preparate un trito aromatico con le foglie di un rametto di rosmarino, uno di timo e uno di maggiorana.

Raccogliete il sedano e la cipolla tritati in una casseruola con 20 g di olio, unite il trito aromatico e i tocchetti di cappone e fate rosolare sulla fiamma media per 5', bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare la parte alcolica e coprite con 200 g di brodo di cappone. Riducete la fiamma al minimo e cuocete per 30'. Spegnete e lasciate raffreddare (ragù di cappone).

Scaldate il latte con un pizzico di noce moscata e uno di sale.

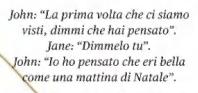
Raccogliete in una piccola casseruola 30 g di burro con la farina, portate sul fuoco e mescolate così da ottenere un composto omogeneo (roux), poi unite il latte caldo e cuocete fino a quando non inizia ad addensarsi (besciamella).

Rosolate gli spinaci in padella con 30 g di burro e un pizzico di sale per 2·3'; uniteli al ragù di cappone e mescolate bene. Distribuite sul fondo di una pirofila (la nostra è quadrata, lato 17 cm, h 4 cm) un cucchiaio di besciamella, stendete un foglio di pasta e condite con un paio di cucchiaiate di ragù, spolverizzate con il Castelmagno e ripetete queste operazioni fino a riempire la pirofila.

**Infornate** le lasagnette a 160 °C per 20', poi alzate la temperatura a 200 °C e dopo 8-10' spegnete e servite subito.







Brad Pitt e Angelina Jolie nel film Mr. & Mrs. Smith



#### FILETTO MARINATO AL PEPERONCINO E CARCIOFI

Impegno *Facile* Tempo *40 minuti più 12 ore di marinatura* Senza glutine

Ingredienti per 2 persone 300 g filetto di manzo 30 g raspadura (riccioli di granone lodigiano)

maggiorana - olio di sesamo - sale

2 carciofi

2 mandarini

2 pompelmi rosa

1 arancia - 1 lime insalata - peperoncino fresco

Rosolate il filetto in una padella rovente velata di olio di sesamo: dovrà essere ben

arrostito su tutti i lati e crudo al cuore. **Raccogliete** il filetto in una ciotola e profumatelo con un peperoncino a rondelle, la scorza grattugiata di un pompelmo, dell'arancia, di un mandarino e del lime; unite 60 g di olio di sesamo, sigillate la ciotola con la pellicola e fate marinare in frigorifero per 12 ore.

**Spremete** il succo di un pompelmo, dell'arancia, del lime e di un mandarino.

Scolate il filetto, filtrate la marinata e unitevi il succo degli agrumi e sale (salsa).

Infornate il filetto su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 5'.

Mondate i carciofi e affettateli finemente. Pelate a vivo gli spicchi del pompelmo e del mandarino rimasti.

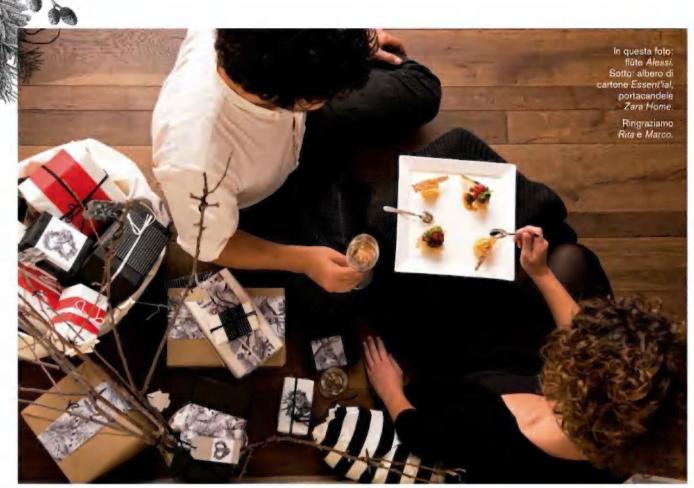
Distribuite nel piatto l'insalata con i carciofi e gli spicchi pelati a vivo di mandarino e di pompelmo, qualche fogliolina di maggiorana e la raspadura.

Sfornate il filetto e affettatelo in fette di un paio di centimetri. Accomodatele sopra l'insalata, salate e completate con la salsa. La signora Olga dice che se non trovate la raspadura, potete sostituirla con riccioli di

raspadura, potete sostituirla con riccioli di grana non troppo stagionato.

88 – Dicembre 2013 SUGGESTIONI













#### SORBETTO AL MANDARINO

Impegno *Medio* Tempo *35' più 1 ora per la preparazione del sorbetto* Vegetariana

Ingredienti per 2 persone 250 g succo di mandarino 125 g zucchero semolato 75 g zucchero a velo 50 g burro 25 g farina 20 g albume 20 g granella di mandorle cardamomo - fior di sale

**Mescolate** lo zucchero a velo con 20 g di acqua fredda, poi unite la farina, il burro morbido e un pizzico di fior di sale. Mescolate fino a ottenere un composto liscio.

Stendete il composto su un foglio di carta da forno usando una spatola: dovrete ottenere uno strato sottilissimo. Cospargete con la granella di mandorle e, a piacere, ancora con poco fior di sale.

Infornate a 200 °C per 5-7'. I bordi diventeranno bruni, ma al centro il colore sarà dorato. Sfornate e tagliate subito i bordi e il resto in strisce di 3 cm di larghezza: questa operazione va fatta immediatamente altrimenti il biscotto si indurisce e non si riesce più a tagliare (biscotto salato).

Scaldate 50 g di acqua con un cucchiaino

di bacche pestate di cardamomo e lo zucchero semolato, mescolando fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto; filtratelo e unitelo al succo di mandarino. Versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.

Montate a neve 20 g di albume, versatelo nella gelatiera allo scadere degli ultimi 10' del programma (sorbetto). Lasciate completare il ciclo.

**Distribuite** il sorbetto con il porzionatore da gelato, completate con un biscotto salato alle mandorle. Decorate a piacere con mandarini cinesi (kumquat) e servite subito. Aggiungete al cioccolato fuso i tuorli e 2 cucchiai di Grand Marnier. Lasciate raffreddare, poi incorporate la meringa e raccogliete la mousse ottenuta in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata.

**Affettate** in fette sottilissime il panettone (se potete, usate l'affettatrice). Accomodate le fette su una placca foderata di carta da forno e infornate a 120 °C per 10' (chips).

Formate due piccoli mucchietti di dadini di papaia sul piatto, copriteli con un ciuffo di mousse, sovrapponete una chips di panettone e un altro ciuffo di mousse. Completate con ribes e foglioline di menta.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CHIPS DI PANETTONE

Impegno *Medio* Tempo *40 minuti* Vegetariana

il latte.

Ingredienti per 2 persone
200 g cioccolato fondente al 70 %
200 g panettone
150 g polpa di papaia a dadini
50 g zucchero a velo
50 g latte
3 uova - Grand Marnier - ribes - menta

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con

Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo (meringa).



DAVIDE NEGRI

Chef eclettico cresciuto in giro per il mondo ma con radici nel Nord Italia, ama sposare con brio prodotti esotici e nostrane eccellenze. Come in questi piatti, ispirati a freschezza e praticità: per godersi dall'inizio alla fine la compagnia di chi si ama.



1. QUADERNO PER "RICETTE D'AMORE" E BLOC NOTES "SOTTO PRESSIONE" La Bottega del Legatore (€ 22, € 10). 2. SET PER CUPCAKES "I LOVE COOKING" Ballarini (€ 39,90). 3. CASSERUOLA DI ACCIAIO SATINATO CON INTERNO CERAMICO E MOLINILLO MESSICANO IN NOCE PER MESCOLARE LA CIOCCOLATA Kalndustrie (€ 128,00). 4. "POLIPHEMO" 2008 TAURASI DOCG Luigi Tocce (€ 40), E CHAMPAGNE GRAND CRU "LA CLOSERIE LES BEGUINES", Jérôme Prévost (€ 76). 8. XANGO RESERVA, BEVANDA 100% NATURALE A BASE DI MANGOSTANO IN CONFEZIONI DA 4 BOTTIGLIE Xango (€ 126). 8. STAMPO CUCCHIAINI PER CIOCCOLATINI Tescoma (€ 9,90). 7. SET DI 8 SOTTOBICCHIERI CON DISEGNI VARI "Pijama (€ 14).

8. GLIMPSE TOPICAL SKIN NUTRITION 6 PRODOTTI A BASE DI MANGOSTANO Xango (€ 220). 9. "L'ACINO FUGGENTE, SULLE STRADE DEL VINO TRA MONFERRATO, LANGHE E ROFRO" Editori Laterza (€ 12), "IL MONDO È TUO" Terre di mezzo Editore (€ 14).

10. ANTIPASTIERA CON 2 STELLE DI PORCELLANA Brandani (€ 15). 11. COPPIA DI FLÛTE IN VETRO CRISTALLINO Alessi (€ 31).



## Un morbido ingrediente per un

# Natale da favola!

Luci e colori, giocattoli, canti e profumo di spezie. È l'atmosfera dei mercatini di Natale, che riporta nel mondo reale quella dell'universo incantato delle fiabe. Suggestioni che vengono dal Nord e che nella tradizione tedesca affondano le proprie radici. Così come l'arte di preparare un ottimo burro: ed è questo che fa Meggle da oltre 125 anni. Una piccola azienda bavarese diventata oggi un Gruppo internazionale, che in Italia è presente dal 2004 con una filiale a Verona. Il passare del tempo non ha cambiato la filosofia di Meggle: trasformare il buon latte in prodotti d'eccellenza. Per rendere straordinari i momenti di quotidianità e le occasioni di festa. E a Natale il profumo dei dolci riempirà la casa, insieme alla gioia dei bambini, felicissimi di poter dare gli ultimi tocchi a biscotti e altre leccornie: usare ingredienti semplici e di qualità e lavorare insieme è la ricetta per un Natale davvero buono.



#### Bontà leggera senza glutine e senza lattosio

Tutto il gusto del latte, pieno, vellutato e ricco, ma senza lattosio: derivato esclusivamente dal latte senza aggiunta di grassi vegetali, Butterfly è pensato per regalare tutta la morbida dolcezza del burro a chi soffre di intolleranze. Infatti non comporta alcun rischio per il celiaco pur trattandosi di un prodotto diverso dal burro classico. Squisito come condimento, ingrediente perfetto per i dolci, è buonissimo anche semplicemente spalmato sul pane. Una colazione ideale anche per la mattina di Natale.



250 g di farina senza glutine per dolci – 60 g di burro leggero Butterfly Meggle – 50 g di zucchero – 80 ml di melassa (o miele) – 1 uovo – 1 punta di bicarbonato – 1 cucchiaino di zenzero in polvere – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1 cucchiaino di buccia di arancia grattugiata – sale.

Per la glassa: 1 albume – 200 g di zucchero a velo

Montate il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungete le uova, la melassa (o il miele) e la scorza di arancia. Unite poco per volta la farina mescolata al bicarbonato, allo zenzero e alla cannella. Completate con un pizzico di sale e impastate. Ponete la pasta a riposare in frigorifero per un paio d'ore. Stendetela non troppo sottilmente e, con un tagliapasta a forma di omino, ritagliate i biscotti; cuoceteli nel forno già caldo a 180 °C per circa 7 minuti: non lasciateli colorire troppo. Sfornate e lasciate raffreddare. Per la glassa: sbattete l'albume con una frusta e via via aggiungete lo zucchero. Dovrete ottenere un composto cremoso, che utilizzerete per decorare i biscotti, disegnando i tratti e i dettagli degli omini. Completate la decorazione utilizzando a piacere caramelline colorate, marzapane, confettini ecc.





#### Il fior fiore della qualità tedesca

Morbidissimo, facile da lavorare e da spalmare, profumato e gustoso ma allo stesso tempo delicato: Fiore Bavarese è il burro originale tedesco, la cui altissima qualità è attestata già alla vista dall'inconfondibile colore giallo paglierino. Ottenuto dalla prima panna del latte, è ingrediente prezioso in cucina, che regala a piatti dolci e salati una pienezza unica. Squisito sul pane, nella più semplice delle ricette, è perfetto per realizzare preparazioni di pasticceria più complesse, e soprattutto per preparare in casa i dolci delle feste.



## La casetta di Hansel e Gretel

300 g di farina di grano tenero 00 - 125 g di burro Fiore Bavarese Meggle - 100 g di zucchero - 1 cucchiaio di latte -1 uovo grande - 1 cucchiaino di lievito chimico in polvere -1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 cucchiaino di essenza di vaniglia - sale.

Per la glassa: 1 albume - 200 g di zucchero a velo

Montate il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungete il latte, la vaniglia, l'uovo, lo zenzero e la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale; impastate fino a ottenere un composto omogeneo, che porrete a riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 170 °C. Stendete la pasta non troppo sottilmente e ritagliate le parti della casa: 4 rettangoli uguali (i fianchi e gli spioventi del tetto) e 2 pezzi a forma di busta aperta (fronte e retro). Ritagliate anche 4 rettangoli più piccoli per formare il camino. Cuocete i vari pezzi in forno per 10-12 minuti: devono dorarsi leggermente. Sfornatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo preparate la glassa: sbattete l'albume con una frusta e via via aggiungete lo zucchero. Ottenuto un composto cremoso, usatelo come "collante" per assemblare le diverse parti della casetta e per decorarla, completando la guarnizione con caramelle colorate.





















#### Baccalà mantecato e polenta

Impegno Medio Tempo 1 ora e 30' più 2 ore di raffreddamento

Ingredienti per 8 persone
600 g baccalà dissalato
300 g farina di mais fioretto
150 g latte
100 g Prosecco o vino bianco secco
2 filetti di acciuga sott'olio - scalogno
cerfoglio (o prezzemolo) - peperoncino
burro - olio extravergine di oliva dal
sapore molto delicato - sale

Preparate la polenta: portate a bollore 1,5 litri di acqua salata, versatevi a pioggia la farina di mais mescolando con una frusta, poi continuate a mescolare con una paletta per circa 1 ora: dovrete ottenere una polenta morbida; stendetela in una te-

glia unta o foderata di carta da forno a uno spessore di 1,5 cm e lasciatela raffreddare. **Spellate** e diliscate il baccalà con molta attenzione. Riducetelo in cubotti.

Tritate uno scalogno e fatelo appassire dolcemente in padella con 4 cucchiai di olio, i filetti di acciuga e un pezzetto di peperoncino (dosatelo con molta parsimonia), unite il baccalà e cuocetelo per 5' in modo che rilasci la sua acqua; bagnate quindi con il vino, lasciatelo evaporare, aggiungete il latte e cuocete per altri 10' circa; infine assaggiatelo e correggetelo di sale, se serve.

Frullate tutto con il frullatore a immersione aggiungendo altri 4 cucchiai di olio.

Ritagliate la polenta, ormai fredda e soda, in dischi o in quadretti e rosolatela in padella con poco olio e burro facendola dorare su entrambi i lati; in alternativa, ungetela leggermente e infornatela a 220 °C per una decina di minuti (crostini).

Servite il baccalà sui crostini di polenta, completando a piacere con qualche goccia di olio e foglioline di cerfoglio.

La signora Olga dice che il baccalà mantecato (al quale nessun veneto, ma non solo, rinuncia) si può preparare con 2 giorni di anticipo; si conserva in frigo in una ciotola ben sigillata, poi, prima di consumarlo, si intiepidisce dolcemente sul fuoco unendo un cucchiaio di acqua per ammorbidirlo. Anche la polenta si può preparare 2 giorni prima e si abbrustolisce all'ultimo momento.

#### Crema di fegatini

Impegno Facile Tempo 1 ora più 12 ore di raffreddamento

Ingredienti per 8 persone 200 g fegatini di pollo 200 g fegatini di anatra 150 g brandy o Cognac 100 g mascarpone 1 scalogno - pan brioche - burro sale-fino e in fiocchi - pepe

Pulite i fegatini (se serve, sciacquateli) e riduceteli in grossi pezzi. Arroventate una padella, fondetevi una noce di burro con lo scalogno tritato e uni-tevi i fegatini; cuoceteli per un paio di minuti sulla fiamma vivace: dovranno risultare ben rosolati all'esterno ma leggermente rosati all'interno. Alla fine salateli, pepateli e allargateli in una pirofila in modo che si raffreddino subito e si interrompa il processo di cottura.

Versate il brandy nella padella dei fegatini e mescolate per deglassare il fondo di cottura facendolo sciogliere nel liquido; lasciate sobbollire finché il brandy non si sarà ridotto della metà. Quando si sarà intiepidito, versatelo nella pirofila, sui fegatini, e lascia te raffreddare. Infine frullate tutto otten do un composto cremoso e omogeneo do un composto cremos desiderate una consis siderate una consistenza in passate al setaccio il comp

Incorporate al composto il mascar unendone una cucchiaiata alla volta vorando con una frusta (crema).

Trasferite la crema di fegatini in ciotole o nella tradizionale terrina con il coperchio: sigillatelo con la pellicola e mettetelo in frigorifero per 12 ore, tirandolo fuori 30' prima di portarlo in tavola

Servitelo con fiocchi di sale, foglioline di timo a piacere e accompagnatelo con fettine di pan brioche tostate.

La signora Olga dice che il mascarpone usato al posto del burro dà una consistena cremosa e vellutata a questo classico anasto natalizio, molto comune soprattutto al Nord (quanto ai grassi, la differenza è invece davvero irrisorial). Potete preparare la crema di fegatini un paio di giorni in anticipo e conservarla in frigorifero, ben sigillata.



Nelle pagine precedenti: piatti filo platino Villeroy & Boch, posate Alessi, calici, tumbler rossi e piattini pane Centrolavola, coppa bianca, alzata e brocca Studio Forme, tovaglioli Society by Limonta, pinze dorate segnaposto J&V Store, candelabri fiorirà un giardino", nanetti Animedagiardino, specchio con comice bianca, piatto argento con cloche e vasi di vetro con coperchio Dialma Brown, sgabello rosso Alessi; sulla libreria di sinistra stelle e alberi in legno Andrea Brugi, decoro pupazzo di neve e albero di Natale, pallina presepe Alessi, decorazioni di pino Galbiati Garden, decorazioni luminose Arteleta, sulla librena di destra uccellini in legno e in argento J&V Store, nanetto bianco Animedagiardino, cloche di vetro portafilo Tablecloths.







#### Cappelletti in brodo

Impegno Per esperti Tempo 4 ore

Ingredienti per 8 persone

Brodo

500 g biancostato di manzo

300 g cipolla

120 g carota

80 g sedano

2 cosce e la carcassa di un cappone 1 osso di vitello

timo - alloro - chiodi di garofano - pepe prezzemolo - pomodoro secco - sale grosso Pasta

250 g farina 00

50 g semola rimacinata di grano duro

3 uova medio-grandi

Ripieno

50 g Parmigiano Reggiano grattugiato 1 petto di cappone - 1 uovo 1/2 cipolla - pane - latte - burro noce moscata - limone olio extravergine di oliva sale - pepe

#### Brodo

Unite a freddo in una pentola 5 litri di acqua, le carni, la carcassa del cappone, l'osso, le verdure aromatiche, una foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, 2 grani di pepe, 2 gambi di prezzemolo, 1-2 pomodori secchi, un rametto di timo e una presa di sale grosso. Fate sobbollire dolcemente per 3 ore, schiumando via via il brodo per eliminare le impurità. Alla fine sgrassatelo e filtratelo. Dovrete ottenerne circa 3 litri. Preparatelo uno o due giorni prima dell'uso.

Pasta

Miscelate la farina e la semola e impastetele con le uova fino a ottenere una pasta liscia. Ponetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30'.

Ripieno

Tagliate intanto il petto di cappone a cubetti e rosolatelo dolcemente in burro e olio per 3-4' con la cipolla tritata; bagnatelo poi con brodo, salate, pepate e cuocete per una decina di minuti, lasciate raffreddare e tritate finemente con il robot da cucina; amalgamate la carne tritata con l'uovo, mezzo panino ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano, la scorza grattugiata di mezzo limone e noce moscata (il ripieno dovrà risultare piuttosto asciutto). Stendete la pasta in una sfoglia sottile e, con un tagliapasta, ricavatene dei dischetti

di 3-4 cm di diametro. Stendete poca pasta alla volta e preparate pochi cappelletti: così eviterete che la pasta si asciughi. Deponete su ogni dischetto una picco-

la nocciola di ripieno da 3 g. Piegate il dischetto a mezzaluna e chiudetelo facendo combaciare le estremità. Accomodate i cappelletti via via che sono pronti su un vassoio coperto con un canovaccio.

Lessate i cappelletti nel brodo per 3-4' dal levarsi del bollore e serviteli con il brodo stesso.

La signora Olga dice che, se volete preparare i cappelletti il giorno prima, coprite i vassoi con la pellicola e metteteli in frigo. Potete anche congelarli, mettendo il vassoio in freezer e poi raccogliendo i cappelletti congelati in sacchetti. Si conserveranno in freezer per 1 mese. Cuoceteli da congelati.



#### Timballo di anellini

Impegno *Medio* Tempo *2 ore* 

Ingredienti per 8 persone
500 g salsa di pomodoro
400 g pasta tipo anellini
200 g polpa di manzo tritata
200 g piselli finissimi
150 g polpa di maiale tritata
100 g provolone piccante
1 uovo - 1 cipolla piccola
grana o pecorino grattugiato - vino
olio extravergine di oliva - burro
pangrattato - sale - pepe - peperoncino

Preparate il ragù: tritate la cipolla, fatela appassire in casseruola in un velo di olio,

unite la carne e rosolatela dolcemente per una decina di minuti sgranandola con un cucchiaio, quindi sfumate con uno spruzzo di vino bianco o rosso a piacere; quando sarà completamente evaporato, aggiungete la salsa di pomodoro, un mestolo di acqua, sale, pepe, un pizzico di peperoncino e cuocete il ragù per 30-40'. Completate alla fine con i piselli, cuocete per altri 5' e lasciate intiepidire.

Lessate gli anellini, scolateli al dente e mescolateli con tre quarti del ragù, l'uovo e 20 g di grana.

Imburrate generosamente e spolverizzate di pangrattato una pirofila (ø 22 cm, h 10 cm) o una tortiera alta a cerniera delle stesse misure. Riempitela per metà con la pasta, creando un incavo al centro in modo che la pasta salga a foderare parte del bordo della pirofila: il ragù dovrà rimanere all'interno del timballo. Versate nell'incavo il ragù rimasto (tenetene da parte un po' in modo che ciascun commensale se ne possa servire), 30 g di grana e il provolone tagliato a cubetti. Finite di riempire lo stampo con il resto della pasta, coprite con una generosa spolverata di pangrattato, pressate delicatamente e infornate a 200 °C per 30' circa; sfornate, lasciate riposare per 10-15', quindi staccate con un coltello il timballo dai bordi e sformatelo con attenzione sul piatto da portata.

Servitelo subito, accompagnandolo con il ragù rimasto e grana a piacere.

La signora Olga dice che il ragù può essere preparato anche un paio di giorni in anticipo.















### "Insalata di rinforzo" con accento esotico

Impegno Facile Tempo 45 minuti Senza glutine

Ingredienti per 8 persone 40 g pinoli

- 24 olive verdi e nere
- 16 grosse cimette di broccolo e/o di cavolfiore
- 8 filetti di acciuga sott'olio
- 2 peperoni, rosso e giallo
- 1 avocado

capperi sotto sale - scalogno limone - olio extravergine di oliva sale - pepe

Lavate e asciugate i peperoni e infornateli a 250 °C nel forno ventilato per 15' circa, girandoli a metà cottura. Sfornateli, metteteli in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciateli raffreddare: in questo modo la pelle si staccherà molto facilmente. Pelate i peperoni, divideteli in falde e tagliateli a piccoli quadretti. Potete prepararli anche con un giorno di anticipo.

Lessate le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 7-8' (devono rimanere al dente), scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata per interrompere la cottura.

Tostate dolcemente i pinoli in una padella antiaderente senza grassi facendoli dorare. Sbucciate l'avocado, tagliatelo a cubetti e irroratelo con il succo di un limone.

Raccogliete broccoli divisi in ciuffettini, peperoni e avocado con il succo di limone in una capiente ciotola e completate con i filetti di acciuga sminuzzati, i pinoli tostati, una manciata di capperi dissalati, le olive snocciolate a pezzetti, 1-2 cucchiai di scalogno tritato; condite con abbondante olio,

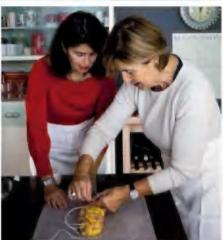
sale, pepe, mescolate con cura e servite. La signora Olga dice che questa insalata è ancora più buona dopo diverse ore di riposo al fresco. La tradizione campana la vuole per la cena della Vigilia, come antipasto per stuzzicare l'appetito prima dell'arrivo delle portate di magro. Nella nostra versione ci sono i broccoli invece del più classico cavolfiore e, tra le altre piccole varianti, l'avocado, che dà una nota esotica all'insieme, amalgamando piacevolmente i sapori.

In questa pagina: palline di Natale bianche, decorate e funghetto Sia Home Fashion, stella cometa Alessi, decoro in ceramica verde MV% Ceramics Design. In tutto il servizio nastri di Brizzolari e Le Mercerie.









#### Rotolo di cappone ripieno

Impegno Medio Tempo 1 ora e 40'

Ingredienti per 8 persone 2,5 kg 1 cappone con i suoi fegatini 600 g polpa di zucca 200 g polpa di vitello macinata

1 uovo

1 mela Renetta

1 mandarino

grana grattugiato - pistacchi pelati pinoli - lardo - pasta di tartufo bianco olio extravergine di oliva timo - burro - sale - pepe

Tagliate la polpa di zucca a grosse fette, disponetele su una teglia foderata di carta da forno, copritele con un foglio di alluminio e infornatele a 150 °C per 1 ora circa. Sfornatele e frullatele con una noce di burro, sale, pepe e la scorza grattugiata del mandarino (purè).

Ricavate dal cappone il petto intero con la pelle e apritelo orizzontalmente a libro in modo da ottenere un rettangolo; spianatelo leggermente con il batticarne. Appoggiatelo su un foglio di carta da forno con la pelle rivolta verso il basso.

Amalgamate la polpa di vitello con l'uovo, la mela sbucciata e ridotta a cubettini, un cucchiaio di grana, un cucchiaio di pistacchi, un cucchiaio di pinoli tostati, un cucchiaio di lardo tritato, poco timo tritato, sale, pepe, un cucchiaino di pasta di tartufo e i fegatini tritati grossolanamente (ripieno).

Distribuite uniformemente il ripieno sul petto di cappone, arrotolatelo aiutandovi con la carta da forno, legatelo a mo' di arrosto e poi incartatelo nella carta da forno, chiudendo le estremità a caramella. Accomodate il rotolo su una teglia foderata di carta da forno, irroratelo di olio e infornatelo a 180 °C per I ora circa: al termine della cottura la temperatura al cuore del rotolo dovrà essere di 68 °C. Sfornate, lasciate riposare per una decina di minuti, poi liberate il rotolo della carta e dello spago, affettatelo e servitelo, accompagnandolo con il purè di zucca.

La signora Olga dice che le cosce e la carcassa del cappone si utilizzano per la preparazione del brodo dei cappelletti. Il cappone ripieno di tradizione piemontese e lombarda fa così il paio perfetto con l'altro grande classico dell'Italia del Nord: la pasta ripiena, per Natale rigorosamente in brodo.



#### Cassata

Impegno *Medio* Tempo *1 ora più 5 ore di raffreddamento* Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
700 g ricotta di pecora
350 g zucchero
300 g pan di Spagna
300 g marzapane ai pistacchi
300 g zucchero fondente
100 g canditi misti a dadini
100 g cioccolato fondente
pistacchi pelati - zucchero a velo
grossi canditi di cedro, arancia e ciliegine
vaniglia in baccello - liquore a piacere
limone - acqua di fior d'arancio

Lavorate la ricotta con 300 g di zucchero, i semi di mezzo baccello di vaniglia e qual-

che goccia di acqua di fior d'arancio per renderla cremosa; incorporate il cioccolato sminuzzato, 50 g di pistacchi tritati grossolanamente e i canditi misti a dadini (ripieno). Foderate una tortiera con la pellicola.

Stendete il marzapane tra due fogli di carta da forno spolverizzati di zucchero a velo spianandolo con un matterello a 3-4 mm di spessore. Ritagliate delle lunghe strisce alte come la tortiera. Foderate con esse il bordo interno della tortiera (ne avanzeranno dei ritagli).

**Tagliate** il pan di Spagna a fette spesse 1 cm e con esse foderate il fondo della tortiera.

Portate a bollore 100 g di acqua con 50 g di zucchero e, a piacere, una scorza di limone o un pezzetto di vaniglia e 1-2 cucchiai di liquore a piacere. Lasciate intiepidire, quindi spennellate con questa bagna il pan di Spagna (non esagerate, poiché il ripieno lo inumidirà ulteriormente). **Distribuite** il ripieno nella tortiera, copritelo con altre fettine di pan di Spagna, pressate con delicatezza, spennellate con la bagna, rimboccate la pellicola sulla cassata e mettetela in frigo per 4-8 ore.

Fondete sulla fiamma bassissima lo zucchero fondente, spostandolo dal fuoco per non cuocerlo; mescolate di continuo fino a ottenere un composto fluido e filante.

**Tirate** fuori dal frigo la cassata, sformatela sul piatto da portata; versate al centro lo zucchero fondente appena intiepidito, distribuitelo uniformemente su tutta la superficie con una spatola e rimettete in frigo per 1 ora, per farlo rassodare.

**Decorate** la superficie della cassata con ciliegine, fettine di arancia e cedro canditi. *La signora Olga dice che* potete preparare la cassata con un giorno di anticipo.













# Crostata che profuma di orata? No, grazie.



Se un forno non viene pulito regolarmente, sporco e grasso si accumulano al suo interno e rimangono odori che possono "rovinare" le tue ricette.

Mantieni sempre pulito il tuo forno con **Fornet**: la sua formula agisce con facilità e scioglie tutte le incrostazioni e lo sporco grasso, eliminando anche i cattivi odori. Così ogni ricetta ha solo il suo aroma.

Fornet: N°1\* nella pulizia dei forni







LE CARAMELLE HARIBO PER I TUOI EVENTI PIU' CREATIVI







SCOPRI LE NOSTRE RICETTE E MILLE ALTRI MODI DI USARE CON CREATIVITÀ LE CARAMELLE HARIBO SU:

www.haribo.com

HARIBO È LA BONTÀ CHE SI GUSTA AD OGNI ETÀ

# Una festa che dura 3 giorni

Le ricette del servizio sono proposte nella sequenza in cui dovrebbero comparire in tavola se fossero tutte comprese in un unico, ricchissimo menu. Ma le abbiamo scelte anche per poterle ricomporre in altri menu, più contenuti, per meno ambiziose mangiate! Vigilia di magro

Si comincia con il baccalà mantecato con polenta, si passa all'insalata di rinforzo (che si può anche servire come antipasto), quindi al pesce all'acqua pazza, per finire con la cassata oppure con panettone, panforte, frutta secca e mandarini a volontà.

## Pranzo di Natale

Apertura con la crema di fegatini, quindi tortellini in brodo oppure timballo, e poi rotolo di cappone ripieno e cassata.

E a **Santo Stefano**, quando verranno gli amici per un brindisi postnatalizio, preparate le crocchette di baccalà mantecato e ancora qualche crostino con la crema di fegatini.





### FARIO ZAGO

Tecnica e classicità i suoi principi, e passione per la didattica: così da più di vent'anni accompagna gli allievi della nostra scuola. Ha immaginato questo Natale come grande festa della tradizione, con i piatti delle nonne e delle mamme dal Veneto alla Sicilia.

## CARTA DEI VINI

Calore, sentimento, tradizione, ma anche originalità e freschezza. Cinque vini per cinque emozioni. Che "scalderanno" gli animi e gli affetti di tutte le nostre tavolate del Natale in famiglia.

## BOLLICINE

"Cuvée 60 Nature" Casa Caterina (€ 30).

Blanc de Blancs di straordinaria classe e intensità, da agricoltura biodinamica, 4 anni sui lieviti, non dosato: guarda allo Champagne senza nessun complesso.

Quello che ci vuole con l'antipasto di pesce.

## BIANCO

"L'Aura" Gino Pedrotti (€ 16) è un bianco premontano di pari corpo e delicatezza. Da soffice vinificazione, sintesi perfetta tra la finezza floreale delle uve nosiola e il frutto carnoso dello chardonnay. Bello e duttile, sta bene con la crema di fegatini e il secondo piatto di pesce.

## ROSATO

"Alnus" 2011 Custodi delle Vigne dell'Etna (€ 19), rosato con il fuoco dentro (nasce da sabbia lavica).
Sorso di vitale, raffinata profondità. Bidimensionale: scalda con il frutto e rinfresca con la mineralità.
Perfetto con il baccalà, ma anche con i cappelletti in brodo e il timballo di anellini.

# ROSSO

Nel Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2008

Praesidium (€ 30) turgore e ravvivante freschezza
gareggiano senza sopraffarsi, in mirabile equilibrio.

Alto artigianato, vertice della viticoltura alle
pendici del Gran Sasso, per accompagnare
il rotolo di cappone ripieno.

## DOLCE

Da secoli nella tradizione trentina i grandi banchetti terminano con il vino santo da uve nosiola. Il Vino Santo 2000 Francesco Poli (€ 30) regala una variegata gamma di sensazioni che sposano velluto, freschezza, lunghezza. Una consolazione come poche. Se poi lo sorseggiate con la cassata...

Scelti e raccontati da Gianluca Ladu e Maddalena Viscusi, vinoir.com

# La cena della Vigilia

La notte del 23 dicembre il mercato rimaneva aperto fino al mattino della Vigilia. Era un territorio magico e colorato nel mezzo di un mondo in bianco e nero, quel mercato, quella notte; un paese dei balocchi nel quale ci aggiravamo storditi ed eccitati per il Natale in arrivo. Arance e mandarini, mele gialle e rosse, peperoni tricolori, cipolle magenta, melanzane bluette e datteri cremisi scintillavano fra gli addobbi a ghirlanda sotto la luce delle lampade a padella sospese sui banchi. Forme accatastate di formaggi stagionati e di ricotta marzotica, mozzarelle e scamorze, salami e salsicce nei colori saturi di un quadro fiammingo. Vassoi stracolmi di dolci, calzoncelli, sassanelli, torrone, fichi secchi mandorlati e ricoperti di cioccolato. Cozze, vongole, ostriche, triglie, saraghi, polpi e grovigli di anguille guizzanti. E ancora, noci, nocelle, mandorle, pistacchi, pinoli, olive verdi in calce, olive nere, olive greche, fave, datteri e lupini. Tutto meticolosamente disposto in piramidi perfette, dalle quali sembrava impossibile rimuovere un solo elemento senza far crollare tutto il resto. C'erano le grida allegre o sguaiate degli ambulanti, il fragoroso brusio della folla e soprattutto c'erano gli odori, tutti quegli odori insieme, mescolati in una formidabile ratatouille olfattiva. La mattina dopo ci si riversava di nuovo in strada, per le ultime compere o anche solo per incontrare gli amici e per farsi vedere, in un viavai interminabile lungo le strade del centro. Poi, intorno alle quattro e mezzo, succedeva qualcosa. La città era percorsa da un fremito, attraversata da una brezza inquieta e improvvisa, e le strade si svuotavano rapidamente. Alle cinque non c'era più nessuno e poco dopo, più o meno all'ora della merenda, irrompevano sulle tavole gli spaghetti con il sugo di gronco, i frutti di mare, gli spiedini di capitone e alloro, il baccalà, i pesciolini fritti e sott'aceto.

E poi finocchi e sedano, frutta secca, arance candite e mandarini.

Le cartellate al vin cotto, le castagnelle, le paste reali, le mandorle caramellate e il panettone farcito di crema pasticciera arrivavano puntuali quando in televisione partiva il cartone animato di Walt Disney.

Si chiudeva con il limoncello, i liquori al mandarino, all'alloro e al cioccolato che per quella notte anche noi ragazzini avevamo il permesso di assaggiare.

Quando arrivava il momento di aprire i regali eravamo sazi e felici.

Era quasi mezzanotte. Ci sembrava che quel mondo sarebbe durato per sempre.

Gianrico e Francesco Carofiglio

# ...e se qualcosa avanza





# 1. Crocchette di baccalà mantecato

Tempo 35 minuti
Ingredienti per 6-8 persone
400 g baccalà mantecato
3 uova
pangrattato
olio di arachide - sale

Amalgamate accuratamente il baccalà con 1 uovo e 60 g di pangrattato. Assaggiate il composto e, se serve, salate. Dividetelo in 22-24 porzioni.

**Modellate** le porzioni di composto in crocchette e passatele nel pangrattato, poi nelle uova battute e di nuovo nel pangrattato, compattandolo leggermente.

Tuffate le crocchette in abbondante olio di arachide a 170 °C e friggetele per 5-6' girandole con un ragno. Quando saranno dorate, scolatele su carta da cucina.

Servitele subito, ben calde. Se serve, completate con una leggera spolverata di sale. La signora Olga dice che queste crocchette, ottime come antipasto e perfetto stuzzichino per l'aperitivo, si possono servire anche come secondo piatto: in questo caso basteranno per 4 persone.

# 2. Crema con i broccoli dell'insalata di rinforzo e il brodo dei cappelletti

Tempo 20 minuti

Ingredienti per 4 persone 400 g gambi e ciuffi di broccoli lessati 400 g brodo dei cappelletti 40 g provolone 40 g grissini olio extravergine di oliva sale - pepe

**Portate** a bollore il brodo, unitevi i broccoli e fate bollire per 4-5'.

Frullate ottenendo una crema liscia e omogenea.

Conditela con sale, se serve, e una generosa macinata di pepe.

Distribuite la crema nei piatti.

Servite la crema con un giro di olio, il provolone tagliato a dadini e qualche grissino sbriciolato.

116 - Dicembre 2013 SUGGESTIONI







Portate a bollore una casseruola di acqua

date il ragù in una casseruola, ammorbidendolo, se occorre, con un po' di acqua

Scolate la pasta al dente e conditela subito con il ragù.

Distribuitela nei piatti e servitela immediatamente completando con una generosa spolverata di grana.

# 4. Gallette di cappone

Tempo 25 minuti più 30' di raffreddamento Ingredienti per 4 persone 200 g rotolo di cappone ripieno 40 g mortadella 1 uovo grana grattugiato pangrattato burro o burro chiarificato sale

Tritate finemente con il robot da cucina gli avanzi del rotolo di cappone e la mortadella.

Amalgamate poi il composto con l'uovo e un cucchiaio di grana. Correggete di sale, se serve. Mettete in frigorifero a rassodare per 30' circa.

Modellate con il composto 4 gallette e passatele nel pangrattato.

Rosolatele in padella, in una noce di burro spumeggiante, per un paio di minuti per lato. Servitele subito.

In queste pagine: piatti bianchi Maxwell & Williams, decoro verde MV% Ceramics Design.



# Un dono di tradizione

1. Elegante e luminosa in acciaio satinato la macchina per il caffè Carezza Prestige Gaggia (€ 289,90). 2. Decoro a stella Uros Mihic (€ 35). 3. Per un infuso o per il latte caldo, tazza con pupazzo di neve Alessi (€ 22). 4. Aromatico tè nero agli agrumi in lattina colorata, Christmas Tea Dammann Frères (€ 12). 5. Dal Veneto orientale in storiche bottiglie, Lison Classico Docq, un asciutto Tocai per pesci e formaggi, e Raboso Malanotte del Piave Docg, un rosso speziato e sontuoso per selvaggina e formaggi stravecchi, Cantina S. Osvaldo (la coppia in scatola regalo, € 52). 6. Macchina per tirare la pasta come tradizione comanda Atlas 150 Wellness Marcato (€ 60,80). 7. Da una torrefazione artigianale, caffè Huehuetenango Guatemala e tavolette di cioccolato WoO e Impressioni Trinci (€ 9,50, € 4,50 e € 10,50), 8. Dolci degustazioni con lo Scrigno Domori Classic con 18 tavolette di cioccolato Domori (€ 48,50). 9. Per conservare i vostri frollini delle feste biscottiera in ceramica Wald (€ 69,75). 10. Campana di vetro fiorirà un giardino\* (€ 17). 11. Rinfresca l'atmosfera con note balsamiche e agrumate la Candela profumata Côte d'amour Britanie (€ 23,90). 12. La confezione dello Champagne diventa una bugia nella Lightbox Christmas Edition Piper-Heidsieck (€ 39.90). 13. Per imparare a fare deliziose praline "Cioccolatini" (scatola con libro e 2 stampi in silicone) Guido Tommasi Editore (€ 19,90). 14. Sapori intatti e intensi di mandorle e miele nel torrone artigianale della gelateria di Crema Bandirali (€ 45 al chilo). 15. Storia e curiosità sulla pasta ripiena da leggere in "Tortellino" Pendragon (€ 9,90). 16. Eccellenza del Parmense, già preparato per il consumo, Culatello di Zibello Dop Antica Corte Pallavicina (€ 90 al kg). 17. Panettone Milano con ingredienti selezionati Loison (a partire da € 24 quello da 1 kg). 18. Vassoio satinato Alessi (€ 69). 19. Squisita semplicità: pasta tipo "candelotti", spaghetti e spaghetti integrali bio Rummo (a partire da € 1,14 per 500 g). 20. Cestino in acciaio Alessi (€ 54). 21. Bioecologici profumati di spezie e fiore d'arancio Latte corpo Zenziglia, Doccia schiuma Mieroli, Crema contorno occhi e labbra Pura Vida Bio Alce Nero (€ 22, € 12 e € 32). 22. Birre artigianali rifermentate in bottiglia (come lo Champagnel): speziata con farro e malto d'orzo Curmi e doppio malto Admiral 32 Via dei Birrai (a partire da € 8,90 e da € 9,90). 23. Americana pied-de-poule rosso e portabottiglie in canapa Tablecloths (€ 45 e € 27).

Ha collaborato Angela Odone.





# Delverde. La natura dentro.

C'è una pasta che ha tutto il sapore della natura, perché sgorga dal Parco Nazionale della Majella, si disseta con le acque purissime del fiume Verde e respira l'aria pulita che la circonda. Ouesto è il segreto della pasta Delverde. Raccontateci il vostro.

# Emanuele Patrini, foodblogger



"Il mio segreto? Il giusto formato con il giusto condimento. L'inverno è la stagione dei carciofi: ecco perché ho scelto le penne bio Delverde da abbinare ad una crema di carciofi con speck croccante, un piatto genuino e gustoso."

[continua a leggere su www.cravatteaifornelli.net]

# Rossella Venezia, foodblogger

"Il mio segreto sono gli ingredienti: pochi e di qualità. Dicembre porta con sé il sapore del Natale, con l'anno nuovo alle porte. Così gli spaghetti Delverde si vestono a festa grazie al salmone, ai gamberi e al brandy."

[continua a leggere su www.vanigliacooking.blogspot.it]

# Barbara Lechiancole, foodblogger



"La mia pasta preferita sono i fusilli Delverde, conditi con tonno, acciughe, olive e capperi. Il segreto sta nell'utilizzare un po' di acqua di cottura per far saltare la pasta in padella appena prima di servirla in tavola."

[continua a leggere su www.cucinadibarbara.com]





## Mini brioche al cacao

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 30' più 2 ore e 30' di lievitazione* Vegetariana

Ingredienti per 16-18 pezzi

250 g farina

100 g cioccolato bianco

100 g zucchero a velo

75 g latte

50 g burro morbido

45 g zucchero di canna grezzo

12 g cacao amaro

8 g lievito di birra

1 uovo

ribes - sale

burro per gli stampini

Mescolate in una ciotola 50 g di farina con 8 g di lievito di birra e 75 g di latte: otterrete una pastella che lascerete riposare coperta con un canovaccio umido per 30' (poolish). Raccogliete in una ciotola il cacao, lo zucchero di canna, un pizzico di sale e 200 g di farina. Poi unite il poolish e impastate; aggiungete 1 uovo e per ultimo il burro a pezzettini. Impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia, che si staccherà dal bordo della ciotola. Lasciatela lievitare coperta da un canovaccio umido per 1 ora: dovrà raddoppiare il proprio volume.

Imburrate 16-18 stampini scannellati in silicone (ø 5 cm, h 4 cm).

Fate delle palline di pasta di 25 g cad., allargatele leggermente a disco e mettete al centro di ognuno un pezzettino di cioccolato bianco sminuzzato, richiudete e formate delle sfere facendo rotolare la pallina tra il palmo della mano e il piano di lavoro. Accomodate ogni pallina negli stampini imburrati e fate lievitare per almeno 1 ora coperto con un canovaccio umido.

**Infornate** le mini brioche a 180 °C per 15' circa. Sfornatele e fatele raffreddare.

Mescolate 100 g di zucchero a velo con un cucchiaio di acqua così da ottenere una glassa densa, ma abbastanza fluida: sollevando il cucchiaio deve formarsi un nastro. Se fosse necessario, unite ancora poche gocce di acqua.

Distribuite un cucchiaino di glassa su ogni mini brioche e completate a piacere con un chicco di ribes; decorate con nastri multicolore a mo' di pacchettino.





# Bevanda speziata alla mela

Impegno *Facile* Tempo *20 minuti* Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone 1,5 kg mele Golden 60 g miele di acacia cannella in stecca - anice stellato limone

**Centrifugate** le mele con il succo di mezzo limone (servirà a evitare l'annerimento) ottenendo circa 600 g di centrifugato; filtratelo attraverso un colino molto fine.

Raccogliete il succo di mela in una casseruola con 300 g di acqua, mezza stecca di cannella, 2 stelle di anice stellato e il miele di acacia. Portate a ebollizione e dopo meno di l' spegnete.

Filtrate e servite subito, caldo.



Un angelo nella nostra cucina: specialista in sopraffini dolci casalinghi, e in tante altre cose, e mano più che destra di tutti gli chef. Ha preparato queste brioche a misura di bambino, come pandorini mignon, con in più la sorpresa di un cuore di cioccolato.



bianche e rosse, candelabro Coin, alzatina dei cupcakes Maxwell & Williams, stella di ceramica Wald, tovaglia bianca laFabb®icadelLino, vaporiera Philips, grembiule Paola Navone per Yoox, carta dei pacchetti regalo Marimekko, tazza della bevanda alla mela Tescoma, teiera, tazze impilate e posate Alessi, panettone Vergani, coltello Sanelli, pastelli colorati Giotto.











# Doni golosi

Frollini al caramello Dal Forner (€ 6) da accompagnare con la scatola regalo di Kusmi Tea (24 bustine di tè assortite, € 29); da leggere "Le cuoche di Capalbio" ZigZag Editore (€ 10) e "Toscana, almanacco di eventi & specialità" Communicart.it (€ 16,90). Nella borsa rossa di Coin Chianti Classico Riserva "Vigneto di Campolungo" Lamole di Lamole (1,5 litri, € 42,80) e Moscato rosa Kettmeir (37,50 cl, € 21,75); confezione natalizia di Grana Padano Ferrari con condimento agrodolce Antichi Colli (€ 15,95) e con 3 mieli Rigoni (€ 13,10); da leggere "Orso ha una storia da raccontare" e "Ma dove corrono tutti?" Babalibri (€ 13, € 11), "La valle dei mulini" Terre di mezzo Editore (€ 15). Macchina per caffè espresso Éspria, l'ultimo modello della gamma A Modo Mio di Lavazza (€ 129), confetture biologiche Susine e anice e Albicocche e mandorle di De Liella Azienda Agricola (vasetto da 150, g € 5,60); da leggere "In cucina con Katie, ricette e altri piccoli segreti" e "California Bakery, i dolci dell'America" Guido Tommasi Editore (€ 30 e € 25). L'albero è decorato con un cuore di ceramica Wald, la tazzina con piattino Coin e l'abete di Giovanni Raspini.

Styling mini brioche e bevanda Beatrice Prada.

Hanno collaborato Angela Odone, Beatrice Prada ed Elena Villa.

Ringraziamo Sara Manetti Morazzoni per l'ospitalità e la cordiale accoglienza, e i bambini Dino, Ludovica, Martina, Francesco e Ludovico.

# RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA





segui le ricette dei nostri blogger su facebook.com/risolisrl

RISOLÍ SRL - VIA RUCA, 82 - 25065 LUMEZZANE (BS) ITALY TELEFONO: +39 030 8925944 - FAX: +39 030 8925945 - info@risoli.com - www.risali.com







1821 MARASCHINO L'originale.

Scopri uno dei liquori italiani
più antichi, creato da Luxardo
nel 1821 con le ciliegie marasche
delle proprie piantagioni.
Una ricetta esclusiva, tramandata
di generazione in generazione,
dà vita a un distillato dal profumo
intenso, armonioso e deciso da gustare
liscio, esaltante con la frutta
e perfetto nei cocktail più famosi.
Maraschino Luxardo: scegli l'originale.

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile





sto (poolish) e mettetelo a lievitare, coperto, in un luogo tiepido, finché non raddoppia di volume (ci vorranno circa 45').

Aggiungete al poolish 450 g di farina, il burro ammorbidito, 7 g di sale e 7 g di zucchero, quindi il latte. Regolatevi con la quantità di latte in base a quanto assorbe la farina e tenendo conto che dovrete ottenere un impasto morbido, non troppo asciutto.

Fate riposare l'impasto per 10', poi dividetelo in 8 palle da circa 80 g cad.; formate anche 16 palline di 1 cm, che utilizzerete per creare le orecchie degli orsetti. Disponete palle e palline su 2 teglie diverse, e mettetele a lievitare coperte (le palle nel forno spento con una ciotola di acqua calda; le palline, che essendo più piccole lievitano prima, possono restare a temperatura ambiente. Dovranno entrambe raddoppiare di volume in circa 40'. Potes te mettere le palle grandi dentro stampini di porcellana imburrati o lasciarle lievitare sulla placca.

Attaccate le palline sulle 8 palle, spennellate tutto con un po' di latte e infornate a 170 °C per circa 20'.

Sfornate gli orsetti e lasciateli raffreddare, poi disegnate occhi e bocca, utilizzando a piacere cioccolato fuso, pasta di zucchero o caramelline.



LA PASTA DI ZUCCHERO Si acquista già pronta al supermercato, ma si può fare anche a casa: amalgamate 40 g di albume con 250 g di zucchero a velo; unite 4-5 gocce di limone, per attenuare il sapore di uovo. Se volete una pasta bianca, aggiungetene un po' di più, altrimenti colorate con i coloranti alimentari per ottenere i colori che vi servono. La consistenza dovrà essere piuttosto solida, come un impasto morbido e molto malleabile, quasi cremoso. Per le decorazioni, mettetelo in una tasca da pasticciere con bocchette lisce o dentellate di piccolo diametro. Per una consistenza più solida, adatta a decorazioni

> come le corna delle renne, aggiungete un po' di zucchero a velo in più.

laboratorio di pasticceria del papà. Lì ha giocato e sperimentato fin da piccolo,

trasformando poi i giochi nel suo lavoro di oggi. E tra la nostra scuola e la cucina di redazione, ci delizia con il suo entusiasmo e le sue dolci creazioni.





Cesto Exclusive

**SOLO NEI SUPERMERCATI** 

Scopri le esclusive idee regalo firmate Viaggiator Goloso!









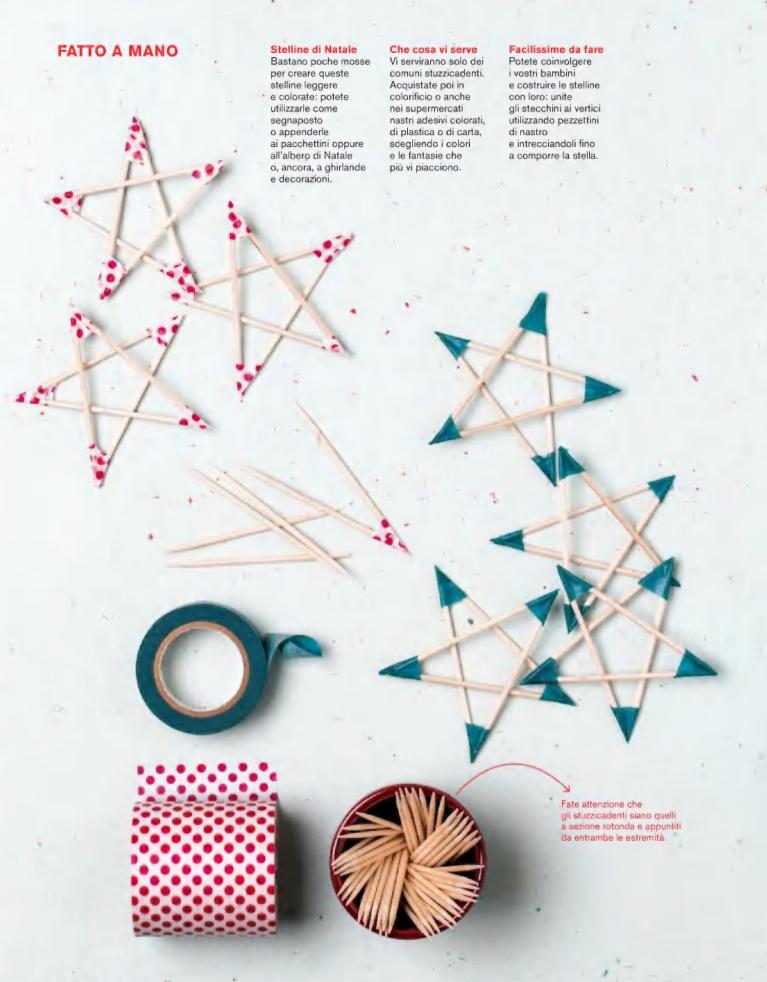
# Forte come una roccia

Con l'antiaderente dal cuore di pietra, il risultato è garantito. L'uniforme propagazione del calore, la robustezza delle particelle minerali e la superficie più ruvida, garantiscono una cucina sana e dal sapore autentico, ancor più naturale.



Prodotti testati nei nostri laboratori 7 giorni su 7 - 24 ore su 24 365 giorni all'anno







I muffin, i semplici dolcetti da forno della tradizione americana, entrano a far parte della nostra cucina per diffondersi nella loro forma più moderna ed elaborata: le cupcakes, tortine decorabili con colori e sapori tutti da scoprire e sperimentare. Per sorprendere le amiche all'ora del tè, per rendere ancor più allegre le feste dei vostri bambini, o semplicemente quando volete concedervi un momento di tenerezza tutto per voi.

i Love Cooking Cupcakes vi aspetta nei migliori negozi di casalinghi assieme a tante altre idee regalo tutte da gustare!



Inoltre i Love Cooking vi regala da oggi la nuova App gratuita, creata in collaborazione con La Cucina Italiana, e scaricabile da Apple Store.

# Novità Natale 2013

in collaborazione con Decora



























# **PICCOLI REGALI, GRANDE DIVERTIMENTO**

1. Stampini per biscotti di Natale Birkmann (€12) e rullo per biscotti Westmark (€11,40). 2. "Una mela al giorno!", libro gioco per mangiare sano, di Patricia Geis, Editoriale Scienza (€ 15,90). 3. Tagliabiscotti doppio taglio forme classiche e natalizie Tescoma (€ 5,90). 4. Kiddy Bears, set di 7 pezzi con valigia in metallo Villeroy & Boch (€ 79). 5. Frutta e verdura in stoffa, 9 e 14 pezzi Ikea (entrambi € 9,50). 6. Tovagliette impermeabili per la tavola, decorate su uno o due lati I disegni di Pucci (€ 7,50 e € 9,50). 7. Alzatina con dolcetti in legno

e set di attrezzi per la cucina 8 strumenti e 5 formine *Jabadabado* (€ 25 e € 27). 8. "Mamma, adesso cucino io! Con le ricette del Gufo",

di Maria Castellano, Sime Books (€ 26). 9. Kit Le petit Chef Opinel (€ 36,90).



SUGGESTIONI



Magnifiche mete da regalare o regalarsi. E godere quando per noi o da loro è il momento migliore. In posti vicini o lontanissimi. Dove le tradizioni ci appartengono. O riescono ancora a riempirci di meraviglia.

Testo e foto Andrea Forlani Illustrazioni Karin Kellner/2DM





# Matera BASILICATA

Patrimonio dell'Umanità, aspirante al titolo di Capitale europea della cultura nel 2019, Matera stupisce sempre e comunque, in quanto assolutamente unica. I celebri Sassi valgono da soli il viaggio, magari in occasione del 2 luglio, giorno della festa patronale celebrata dal lontano 1389. All'interno dei Sassi si trovano Le Grotte della Civita, albergo diffuso ad alto tasso di suggestione. sextantio.it



Pane di Matera IGP Lievito madre, semola di grano duro, sale e acqua. Semplici ingredienti per un pane di antichissima tradizione tutto da gustare.



Paella
A voi la scelta: qui potete
gustare sia la celeberrima
paella valenciana, con pollo
e coniglio, sia quella di mare,
con seppie, cozze, calamari,
gamberi, vongole...



# Lac Sacacomie CANADA

Se c'è un luogo al mondo dove godersi lo spettacolo del foliage, questo è il lago Sacacomie, nello stato canadese del Québec. Uno specchio d'acqua d'infinita bellezza, circondato da boschi di aceri che assumono in autunno tutte le possibili tonalità esistenti tra il giallo e il rosso. Si dorme nell'omonimo e panoramico Hôtel Sacacomie. sacacomie.com



Sciroppo d'acero Acquisto doveroso per dolcificare qualsiasi cosa, da una tazza di tè alla vostra torta preferita.



# Lapponia svezia

Tra febbraio e marzo è il momento migliore: le giornate si allungano, la morsa del freddo si allenta e i paesaggi sono fiabe coperte di neve in cui immergersi a bordo di una slitta trainata da una renna o da una muta di cani. Indescrivibile poi, l'emozione di guidare una motoslitta tra le onde ghiacciate del golfo di Botnia per poi corroborarsi in una sauna. Siamo nel magico arcipelago di Kalix, Lapponia svedese. Per dormire: Hotell Valhalla. hotellvalhall.com



Caviale Si chiama Kalix Löjrom e tradotto significa uno dei migliori caviali sulla faccia della terra. Lo mangiano

persino i re di Svezia.

# San Blas PANAMA

Benvenuti in Paradiso, ovvero nelle 378 isole dell'arcipelago di San Blas, Panama. Risparmiate dal turismo di massa e abitate dal colorato popolo dei Kuna, hanno tutte le carte in regola per trascorrervi una delle vacanze più esotiche della vita: mare e spiagge da favola, pesce freschissimo, minuscoli resort dove rilassarsi dall'alba al tramonto o dedicarsi agli sport acquatici preferiti. Ideale da dicembre ad aprile. Tra i migliori resort lo Yandup Island Lodge. yandupisland.com



Granchio
Ci penseranno direttamente
i Kuna a pescare, pulire e
cucinare i saporiti granchi
da San Blas. A voi
il compito di mangiarli.



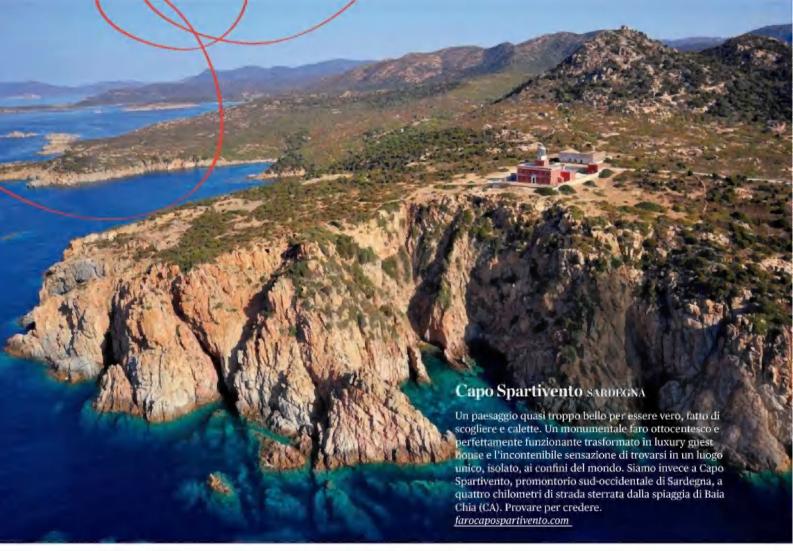
# 144 - Dicembre 2013

# Khiva uzbekistan

La vera destinazione da mille e una notte lungo la Via della Seta non è affatto la celebre Samarcanda, bensì Khiva. Interamente protetta da mura che circondano straordinari palazzi, moschee e madrase, la millenaria città-oasi uzbeka (Patrimonio dell'Umanità) non teme rivali in Asia Centrale in quanto a fascino e bellezza. Naturalmente c'è anche un vivace bazar. Evitare se possibile i mesi estivi, quando il clima si fa torrido. Tra gli hotel: Malika Kheivak. malika-khiva.com



# Plov All'ombra dei minareti si gusta questa specialità a base di riso cotto nel brodo con verdure e spezie.





Fichi
Un salto nella vicina Chia
significa, d'estate, tornare
a casa con sporte piene
di fichi deliziosi acquistabili
direttamente dai produttori.



#### North Wales Inchilterra

Andateci d'estate, quando il clima è perfetto.
Per una giornata in spiaggia a Llandudno,
un'escursione sulla sommità dello Snowdon
(1085 m) o un picnic al faro sull'isola di Anglesey.
Ma andate nel Galles del Nord anche per esplorare
castelli farciti di leggende, scoprire borghi ricchi di
storia e andare a caccia di antiquari. Qualunque cosa
decidiate di fare, sarà un viaggio magnifico.
Per dormire sull'isola Anglesey c'è Tre-Ysgawen Hall.
trevsgawen-hall.co.uk



Ostriche e frutti di mare Freschissimi e buonissimi i frutti di mare gallesi, se poi amate le ostriche siete davvero nel posto giusto.



#### Trieste friuli-vexezia-giulia

Austero e romantico, il capoluogo friulano ammalia chiunque. Tutto merito della scenografica piazza Unità d'Italia, del Canal Grande, dei caffè ottocenteschi (Tommaseo, degli Specchi...), della passeggiata lungomare e della cultura mitteleuropea. Poi bastano pochi minuti di macchina per ritrovarsi tra le verdi colline del Carso, dove andar per cantine, produttori di olio d'oliva, di miele, di prosciutti e formaggi. Elegante, di design e strategicamente in centro, l'hotel Duchi Vis a Vis. hotelvisavis.net

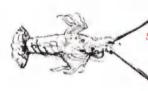


#### Presnitz

Per palati dolci il tipico "serpentone" di pasta sfoglia ripieno di mandorle, noci, fichi, uvetta, cioccolata grattugiata, cannella e altro ancora.

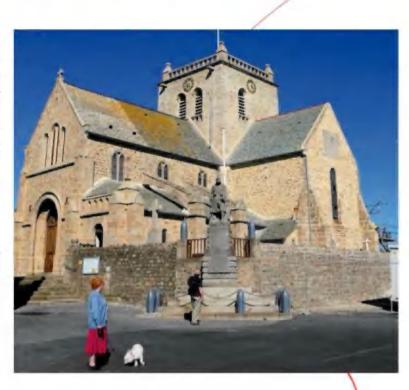
#### Cherbourg Francia

Il tratto di costa normanna su cui si affaccia la città di Cherbourg è perfetto per chi cerca un punto di fuga lontano da tutti e da tutto. Per andare a caccia di fari e scogliere, ma anche di ristorantini dove concedersi grandi soddisfazioni gastronomiche. Da non mancare una sosta alla Cité de la Mer, eclettico museo custode del sottomarino Redoutable. Per sonni tranquilli, Hôtel La Régence. logishotels.com



#### Aragosta

Se l'aragosta fa parte dei vostri sogni gastronomici, qui sulla costa normanna potrete farne indigestione. Da mitigare con un bicchiere di calvados.





#### Ravello CAMPANIA

Cultura, poesia, arte e bellezza concentrati in un borgo di 2500 abitanti sulla Costiera Amalfitana. Per non parlare della gastronomia. In altre parole un luogo da visitare a ogni costo, meglio ancora durante il suo celebre festival estivo. Un hotel con vista mozzafiato e cucina da leccarsi i baffi? Il Palumbo. hotelpalumbo.it



#### Limoncello

Vero, ormai si trova ovunque, ma quello fatto con i limoni di Ravello è a dir poco speciale. Promesso.



## I NUOVI STILI DI VITA SONO QUI



Ogilvy & Mather Advertising



### 19-22 GENNAIO 2014. SCOPRI, INCONTRI, CRESCI.

Milano accoglie HOMI: una nuova idea di fiera dedicata agli stili di vita, nata per raccontare la persona, le sue abitudini e i suoi spazi. Un luogo speciale dove accoglienza italiana e gusto internazionale si incontreranno per ispirarti, ampliando scenari e creando nuove occasioni di business. | HOMIMILANO.COM





## Le Ricette



#### MENU DI DICEMBRE

#### TUTTO MARE PER LA VIGILIA

Tartare di scampi al cedro e timo pag. 162
Spaghetti alla chitarra, barbabietola e anguilla affumicata pag. 166
Filetto di salmone con radicchio e panna acida pag. 171
Mousse al cioccolato con chips di panettone pag. 91

#### SAPORITO IN SEMPLICI MOSSE

Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero pag. 165

Manzo brasato alla California pag. 182

Ananas caramellato con gelato pag. 152

#### TAVOLA VEGETARIANA

Tortellini al prezzemolo in brodo di sedano pag. 62
Gratin di carciofi e topinambur pag. 177
Tartufini di lenticchie e cioccolato bianco pag. 73

#### PER UN BRINDISI DI FINE ANNO

Tartellette integrali con mousse di salmone pag. 160
Crema di cavolfiore con uovo di quaglia pag. 83
Sfere di caciocavallo e cime di rapa pag. 62
Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino pag. 161

#### DELICATEZZA DA GOURMET

Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo nero
Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo
Crema bruciata di finocchi
Brutti ma buoni di pinoli
pag. 186
pag. 171
pag. 186

#### BRUNCH DELLE FESTE

Insalata al tofu con vinaigrette all'uva pag. 70
Sformatino di pan brioche pag. 72
Crespelle alla russa con yogurt e uova di salmone pag. 150
Plum cake ai pistacchi e anice pag. 186
Bevanda speziata alla mela pag. 126

# Rapidamente buoni

Ricette Fabio Zago Testi Maria Vittoria Dalla Cia Fotografie e Styling Beatrice Prada





#### 1. "Raclette" espressa

Tempo 30 minuti Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone

1 kg patate

4 tomini da 100 g cad.

8 cetriolini sott'aceto

olio extravergine di oliva

sale - pepe

**Sbucciate** le patate; tagliatele a cubotti, tuffatele in acqua bollente salata e lessatele per 10-15'.

Tagliate a rondelle 8 cetriolini sott'aceto. Arrostite i tomini in una padella antiaderente già calda per 3' da una parte e per altri 2' dall'altra.

**Scolate** le patate mentre cuocete i tomini, mescolatele con i cetriolini e conditele con pepe, sale e 2 cucchiai di olio.

**Distribuite** le patate calde nei piatti, anch'essi caldi, accomodatevi sopra i tomini e servite immediatamente.



## 2. Crespelle alla russa con yogurt e uova di salmone

Tempo 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

180 g latte fresco

100 g farina di grano saraceno

100 g uova di salmone o pesce affumicato

50 g farina 00

5 g lievito in polvere per torte salate

uovo

yogurt greco - burro - aneto - sale

Miscelate le farine e mescolatele con il latte, l'uovo, un pizzico di sale e il lievito. Ungete con poco burro una padellina antiaderente di circa 12 cm di diametro, versatevi un mestolino di composto e cuocetelo sui due lati; dovrete ottenere 8 grosse

crespelle (blinis).
Servite una crespella a testa, con una que-

nelle di yogurt, uova di salmone e aneto. Le parole in cucina Le quenelle sono piccole polpettine oblunghe: si ottengono modellando il composto tra 2 cucchiai o 2 cucchiaini, che vanno ruotati uno nell'altro.







#### 3. Filetto di branzino e carciofi

Tempo 25 minuti Senza glutine

Ingredienti per 4 persone

- 8 carciofi già puliti
- 2 filetti di branzino da 350 g cad.

aglio - prezzemolo

olio extravergine di oliva - sale - pepe

Completate la pulizia dei carciofi e tagliateli a fettine.

Eliminate le lische dai filetti di branzino, squamateli e sciaquateli; divideteli in due parti, conditeli con sale e olio e accomodateli su una placca foderata di carta da forno unta leggermente di olio con la pelle verso l'alto; infornateli a 240 °C per 10' circa nel forno ventilato.

Scaldate 3 cucchiai di olio in padella per 1' con uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia; unite i carciofi e arrostiteli vivacemente per 3-4', bagnandoli con un goccio di acqua; condite con sale, pepe e prezzemolo. Servite i filetti di branzino appena pronti, accomodandoli sopra i carciofi.

#### 4. Cosce di faraona alla diavola con zenzero e prugne

Tempo 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 cosce di faraona prugne secche zenzero fresco - salsa di soia olio extravergine di oliva sale - pepe

Passate sulla fiamma le cosce di faraona per eliminare gli eventuali residui di piume, sciacquatele, asciugatele e battetele con il batticarne su entrambi i lati.

Scaldate un'ampia padella, ungetela con un filo di olio e accomodatevi le cosce di faraona sul lato della pelle; copritele con un coperchio che le schiacci e cuocetele a fuoco basso per 10'; poi giratele sul lato della polpa e cuocete per altri 10'.

Bagnate quindi con un mestolo di acqua, qualche cucchiaio di salsa di soia, unite poco sale, pepe, 8-12 prugne secche a pezzi e 4 rondelle di zenzero; cuocete, sempre coperto, per altri 10'.

RICETTE Dicembre 2013 – 151





#### 5. Sauté di riso e verdure al curry

Tempo 30 minuti Vegetariana

Ingredienti per 4 persone 320 g riso integrale

- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 patata dolce
- 1 piccola cipolla
- 1/2 cavolo cappuccio

curry - olio extravergine di oliva - sale

**Unite** il riso in pentola a pressione con abbondante acqua fredda; salate, chiudete la pentola e cuocete per 15-18' dal fischio.

Affettate intanto le verdure e saltatele vivacemente in una padella velata di olio, separatamente; dovranno cuocersi rimanendo però ben al dente. Salatele leggermente alla fine.

Scaldate qualche cucchiaio di olio in una sauteuse (padella con bordi alti e svasati), unite il riso, scolato, e le verdure e saltate tutto insieme vivacemente, aggiungendo curry a piacere. Servite subito.



### 6. Ananas caramellato con gelato

Tempo 20 minuti Vegetariana

Ingredienti per 6 persone 1 piccolo ananas burro - zucchero di canna

rum - gelato allo yogurt pepe

Pelate l'ananas e tagliatelo a cubotti di un pajo di centimetri.

**Scaldate** una grande padella; unite una noce di burro, 2 cucchiaiate di zucchero di canna e i cubotti di ananas.

Saltateli vivacemente per un paio di minuti, quindi fiammeggiateli con un goccio di rum: versatelo nella padella, poi inclinatela in modo da incendiare il liquido sulla fiamma. Lasciateli sul fuoco per un altro minuto. Volendo, rosolate con l'ananas anche qualche cubo di pandoro avanzato.

Servite l'ananas tiepido con gelato allo yogurt; completate a piacere con pepe, che con il suo aroma caldo e penetrante ben si abbina anche a un piatto dolce e fresco come questo, accentuando il carattere esotico del frutto.







#### 7. Crema di fagioli e radicchio

Tempo 20 minuti Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone

- 2 scatole di borlotti da 400 g cad.
- 2 scalogni
- 1 cespo di radicchio rosso rosmarino - olio extravergine di oliva sale - pepe

**Soffriggete** per 3' in casseruola in un velo di olio 2 scalogni affettati sottili insieme a un rametto di rosmarino. Unite poi i fagioli, sgocciolati e sciacquati, e 1 litro di acqua; fate bollire per 5'.

Eliminate il rosmarino, aggiungete una piccola parte del torsolo del radicchio a fettine (è amaro), sale, pepe e frullate in crema, tenendo da parte 2 cucchiai di fagioli.

Completate con la parte tenera delle foglie tagliata a striscioline e i fagioli tenuti da parte e, a piacere, con grana e crostini di pane.

## 8. Insalata di indivia, sedano e gorgonzola

Tempo 15 minuti Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
200 g indivia riccia mondata
100 g gorgonzola naturale a cubetti
80 g sedano mondato
80 g pane ai cereali
4 noci
olio extravergine di oliva - sale - pepe

**Tagliate** il pane a cubetti e tostatelo in padella in un velo di olio.

Spezzettate l'indivia, conditela con olio, sale, pepe, completatela con il gorgonzola, i gherigli delle noci a pezzi, il sedano a fettine e il pane e servitela subito.

#### Al bicchiere

Dicembre è il momento dei rossi generosi, per rispondere al freddo, ma anche dei bianchi di carattere, per natalizie ricette di mare; infine, con l'irruzione dei dolci festivi, via libera ai vini più zuccherini.

#### In effervescenza

Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut "Col del Sas" Spagnol € 9. Vivacità, freschezza, semplicità, e un accenno di morbidezza per innescare un circolo virtuoso (ma vizioso!) con le crespelle alla russa.

#### In bianco

Fiano di Avellino Docg "Vino della Stella" Joaquin 2012 € 22. Suadente, fruttato e marino. Un Fiano moderno, piacevolmente salino e amarognolo in bocca. Ottimo con il branzino ai carciofi.

#### In rosso

Verduno "Basadone" Castello di Verduno 2010 € 14. Occorre la connivenza tra austerità sabauda e garbo diafano di questo raro vitigno pelaverga per incontrare la faraona con le prugne.

"Trebbiolo" La Stoppa 2010 € 8. Un piglio intensamente rurale: grinta, tannino e succulenza. Scaraffatelo qualche ora prima, e dedicatelo alla crema di fagioli.

#### in doicezza

Oltrepò Pavese Moscato "Volpara" Bruno Verdi 2012 € 8. Sottilmente spumoso, dolce con un moto rinfrescante, aromatico per carattere, lieve nell'alcol (6,5%): ecco come rispettare un dessert di ananas caramellato e gelato allo yogurt.

Scelti per voi da Samuel Cogliati, possibilia.eu

Steel loving you. OOOOO!

SICCI stile in cucina





#### 9. Indivia brasata con stracchino

Tempo 20 minuti Vegetariana

Ingredienti per 4 persone 500 g indivia belga 300 g stracchino 100 g pane integrale o altro burro - limone olio extravergine di oliva sale - pepe

**Tagliate** a metà i cespi di indivia, poneteli in un tegame con un velo di olio, una noce di burro, sale e pepe.

**Coprite** e cuocete a fuoco medio per 5', girate quindi l'indivia e cuocetela per altri 3' spruzzando qualche goccia di limone.

To state leggermente il pane infornandolo a 200  $^{\circ}$ C nel forno venti lato.

Tagliate il pane a quadretti, distribuiteli nei piatti, aggiungete l'indivia tagliata in almeno 3-4 parti, adagiate al centro una grossa cucchiaiata di stracchino e servite subito, ben caldo.



### 10. Pasticcio di lasagne, robiola e salmone affumicato

Tempo 25 minuti

Ingredienti per 4 persone
200 g lasagne fresche pronte
200 g robiola
200 g panna fresca
150 g salmone affumicato
100 g latte
20 g grana grattugiato
pangrattato - maggiorana
pepe rosa - burro
sale - pepe

**Mescolate** la robiola con la panna e il latte e condite con sale, pepe e maggiorana (crema di robiola).

Imburrate una pirofila o 4 piccole pirofile individuali e montate il pasticcio, alternando le lasagne con la crema di robiola, pezzetti di salmone, poco pangrattato e poco grana e pepe rosa spezzettato. Fate almeno 4 strati, completate con crema di robiola e pangrattato in abbondanza.

Infornate a 200 °C nel forno ventilato per circa 10'; sfornate e lasciate riposare per qualche istante prima di servire.



## Exquisa. Non serve aggiungere altro.





Da solo o ben accompagnato, Exquisa è il formaggio fresco spalmabile dal gusto insuperabile, ottenuto dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi. Proposto in 6 gustose varianti: Cremoso classico, Light, Alta Digeribilità (senza lattosio), Colesta (a ridotto contenuto di colesterolo), alle Erbe e Squisì, perfetto per cucinare. Provali tutti. Mmmh... Exquisa!









#### 11. Insalata di scampi e avocado

Tempo 25 minuti

Ingredienti per 4 persone
50 g pane a cubetti
50 g indivia riccia spezzettata
12 grossi scampi
2 avocado ben maturi

aglio - sale - peperoncino - coriandolo fresco - limone - olio extravergine di oliva

Staccate le chele degli scampi e pestatele (arricchiranno il sugo e sarà più facile spolparle una volta cotte); sgusciate le code.

Rosolate in padella le chele in un velo di olio per 2' con poco peperoncino e uno spicchio di aglio con la buccia; poi posate le code sopra le chele (così non si asciugheranno), coprite e cuocete per altri 2-3'.

Tagliate a cubetti l'avocado, conditelo con succo di limone, sale, olio, peperoncino e coriandolo. Distribuite l'avocado e il pane sull'indivia, accomodatevi sopra le code degli scampi e le chele spolpate e servite.



#### 12. Tre salse per il panettone

Tempo 30 minuti Vegetariana

Ingredienti per 12 persone 120 g lamponi 50 g cioccolato fondente 2 tuorli - burro - cacao amaro zucchero - Marsala - mascarpone

Mescolate in una pentolina di rame 2 tuorli con 2 cucchiai di zucchero e 4 cucchiai di Marsala sul fuoco al minimo, scaldando fino a 80 °C, poi togliete dal fuoco; mescolate fino a raffreddamento, quindi incorporate 4 cucchiai di mascarpone. Si conserva in frigo per 2 giorni (salsa al mascarpone).

Frullate i lamponi con 60 g di zucchero, poi passate al setaccio (salsa di lamponi). Sminuzzate il cioccolato e fondetelo dolcemente con 10 g di burro, 10 g di cacao e 100 g di acqua senza far bollire; appena il composto sarà fuso, ritiratelo dal fuoco e servitelo tiepido (salsa al cioccolato).

#### Due menu

Pranzando in leggerezza tra una cena di festa e l'altra

Primo piatto
Sauté di riso e verdure al curry
Secondo piatto
Filetto di branzino e carciofi
Dolce
Ananas caramellato e gelato

Un buon tocco amarognolo in piatti semplici e saporiti

Primo piatto
Crema di fagioli e radicchio
Secondo piatto
Indivia brasata con stracchino
Dolce
Salsa al cioccolato con il panettone

#### La nostra tavola

L'apparecchiatura è realizzata con i piatti di Andrea Fontebasso creati per Tognana e la piccola terrina di Maxwell & Williams: siccome ogni giorno in dicembre è un po' speciale, abbiamo cercato un dettaglio prezioso, il filo d'oro, ma su linee semplici ed essenziali. Ideali da abbinare al fondo della tavola, decorata festosamente con carta da parati Farrow & Ball; da usare a mo' di tovaglietta americana o di sottopiatto.

Sorprenditi con Creativity COOKWARE di Berndes, l'idea regalo che cercavi per fare di un giorno di festa il giorno perfetto.

Originali set con strumenti di cottura, accessori e ricettari, racchiusi in raffinate confezioni.



Tust a perfect day

www.berndes.com



Qualität macht den Unterschied. Seit 1921.

# Antipasti

## Tartellette integrali con mousse di salmone

Impegno Medio Tempo 1 ora e 20' più 1 ora di riposo

Ingredienti per 12 persone
320 g robiola
300 g filetto di salmone spellato e spinato
170 g farina 00
150 g burro
90 g farina integrale
80 g grana grattugiato
1 tuorlo - aglio - peperoncino - alloro
menta - panna fresca - uova di salmone
germogli - limone - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mescolate le farine, il grana, sale e pepe. Impastate con il burro ammorbidito, poi unite il tuorlo e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 1 ora.

Scaldate in una padella un mestolo di acqua con una scorza di limone, una foglia di alloro, uno spicchio di aglio schiacciato, 3-4 grani di pepe e uno spruzzo di vino bianco. Portate a bollore e unite il salmone. Coprite e cuocete per 5-6'.

Lavorate la robiola con un pizzico di pepe, 2-3 foglie di menta tritata con un pizzico di peperoncino e un cucchiaino di olio. Scolate il salmone e fatelo raffreddare. Tagliatelo a pezzetti e frullatelo con la robiola e 2 cucchiai di panna, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Mettetela in frigorifero finché non acquista un po' di consistenza (mousse).

**Stendete** la pasta frolla a circa 4 mm di spessore e foderate 12 stampini ovali da tartelletta (9,5x6 cm), rifilandoli con un coltello. Decorate i bordi, schiacciandoli con i rebbi di una forchetta. Bucherellate il fondo e infornate le tartellette a 180 °C per 12-14'. Sfornate e lasciate raffreddare.

Sformate le tartellette e riempitele con la mousse, aiutandovi eventualmente con una tasca da pasticciere; completate con uova di salmone e germogli e servite.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Superiore Riesling, Colli Altotiberini Trebbiano, Lamezia Greco.





#### Estetica della mostarda Questo prodotto, tipico dell'Italia settentrionale, nasce da una preparazione casalinga che prevedeva l'aggiunta di farina di senape bianca a composte di frutta. In seguito, la frutta candita, più bella da vedere, ha preso il posto della composta, diventando protagonista della mostarda industriale che ha via via soppiantato quella casalinga. Oggi, tuttavia, grazie al recupero della tradizione da parte di molti produttori, si trovano in commercio anche molte mostarde

in forma di composta.

#### Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 30' più 4 ore di ammollo* Ingredienti per 12 pezzi

700 g pasta sfoglia stesa 500 g cotechino lessato 200 g lenticchie secche sedano - carota cipolla - alloro concentrato di pomodoro uovo - semi di sesamo mostarda sale Ammollate le lenticchie per almeno 4 ore, poi lessatele per circa 40' (partite da acqua fredda) con mezzo gambo di sedano, mezza carota e mezza cipolla a pezzetti, e una foglia di alloro. Aggiustate di sale verso fine cottura e aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

**Spellate** il cotechino, tagliatelo a pezzetti e frullate la polpa.

**Spegnete** le lenticchie; se hanno acqua in eccesso, scolatele, in modo che siano ben asciutte, altrimenti rischiano di bagnare troppo la pasta. Mescolatele al cotechino tritato (ripieno).

Tagliate la sfoglia in 6 larghe strisce; di-

sponete il ripieno su 3 strisce (4 cucchiaiate ben distanziate su ciascuna), spennellate la sfoglia con uovo battuto con un goccio d'acqua e sovrapponetevi le altre 3 strisce.

Ritagliate 12 ravioli, rifilandoli ai bordi; schiacciate la pasta per chiuderli bene. Spennellateli di uovo, incideteli con tre tagli obliqui. Cospargeteli con semi di sesamo e infornateli a 190 °C per 10' circa.

**Servite** i ravioli accompagnandoli con mostarda a piacere.

Vino spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Oltrepò Pavese Cruasè, Alto Adige Spumante rosé, Alta Langa Spumante rosato.





#### Tartare di scampi al cedro e timo

Impegno *Facile* Tempo *30 minuti più 30' di marinatura* Senza glutine

Ingredienti per 4 persone 24 scampi da 60 g cad. timo - cedro - germoglì alfa alfa - sale olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - peperoncino - pepe

Sgusciate gli scampi e sezionate a metà le code; eliminate il budellino, sciacquateli e asciugateli tamponandoli.

Stendete uno strato di scampi in un vassoio, conditeli con un velo di olio, pepe, qualche rametto di timo, qualche scorza di cedro e un po' del suo succo. Coprite poi con un altro strato di scampi. Lasciateli marinare coperti in frigorifero per 20-30'. Togliete il timo e la scorza di cedro e tagliate gli scampi con un coltello, in una dadolata grossolana, senza spappolarli (tartare). Distribuite la tartare in 4 piatti, modellandola con uno stampo ad anello; condite con un filo di olio, sale, scorza di cedro grattugiata e qualche fogliolina del timo della marinata.

Accompagnate le tartare con i germogli conditi con una emulsione di olio, sale, pepe e succo di cedro. Completate con peperoncino tritato, dosandolo a piacere.

L'olio giusto Dalle note erbacee e gusto sapido e vegetale, con amaro e piccante netti, ma ben dosati. Olio siciliano, olio della Puglia settentrionale da olive peranzana.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valcalepio Bianco, Colline Lucchesi Sauvignon, Sciacca Bianco.

#### Tuorlo fritto, vellutata di topinambur e tartufi

Impegno *Medio* Tempo 40 *minuti* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone 250 g topinambur

4 uova - 1 cipolla piccola pecorino stagionato - peperoncino tartufo - pangrattato - olio di arachide olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mondate i topinambur e tagliateli a pezzetti. Lessateli per 10' in acqua salata con la cipolla tagliata in quattro. Scolateli e frullateli insieme alla cipolla con un filo di olio extravergine, sale e pepe (vellutata).

Separate i tuorli dagli albumi e adagiateli

in un piatto, sopra il pangrattato. Impanateli delicatamente, poi immergeteli in olio di arachide ben scaldato a 180-195 °C, con una schiumarola, uno per volta. Teneteli immersi, appoggiati sulla schiumarola, per mezzo minuto, poi scolateli su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.

Servite i tuorli fritti con la vellutata di topinambur, completando con scaglie di pecorino e lamelle di tartufo, peperoncino e un filo di olio extravergine.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Euganei Bianco frizzante, Marino frizzante, Delia Nivolelli Bianco frizzante.

#### Cornetti di grana con crema di baccalà

Impegno *Medio* Tempo *1 ora* 

Ingredienti per 6 persone 450 g baccalà ammollato e ben dissalato 160 g grana grattugiato

35 g farina di mais

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla

prezzemolo - vino bianco secco aglio - olio di arachide - pepe Tagliate a pezzetti carota, sedano e cipolla, metteteli in una casseruola con un gambo di prezzemolo e qualche grano di pepe, uno spruzzo di vino e acqua sufficiente a coprire il pesce. Portate a bollore e aggiungete il baccalà; fatelo cuocere per 7-8'.

Scolate il pesce, conservando l'acqua, e finché è ancora caldo mettetelo nel frullatore con un ciuffo di prezzemolo tritato e un pezzettino di aglio sbucciato (regolatevi secondo il vostro gusto). Frullate aggiungendo a filo circa 240 g di olio di arachide, ottenendo una crema soffice. Mettetela in frigo finché non diventa soda.

Miscelate intanto la farina di mais con il grana. Versatela a cucchiaiate in una padella antiaderente calda coprendone il fondo. Cuocetela per pochi secondi e, appena riuscite a staccare la cialda dalla pentola, con l'aiuto di due stecchi da spiedino,

giratela. Dopo pochi secondi toglietela dalla padella e avvolgetela subito sugli stampi conici, ottenendo 6 cornetti. Lasciateli raffreddare finché non diventano croccanti.

Riempite i cornetti con la crema di baccalà, utilizzando una tasca da pasticciere o un porzionatore da gelato. Completate i cornetti con erbe e aromi a piacere.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Garda Pinot bianco, Val Polcevera Bianco, Colli Maceratesi Bianco.

Ricette Giovanni Maggi Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Laura Forti Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Piatti con profilo oro e posate dorate Pampaloni, piattino dorato e piatto con albero dorato Centrotavola, piatti bianchi Maxwell & Williams, tessuto lavorato Sia Home Fashion.





#### Scuola di cucina Cialde di grana grattugiato

- 1 È importante, per questa preparazione, scegliere grana grattugiato di prima qualità (Grana Padano o Parmigiano Reggiano): i mix di grattugiato contengono anche formaggi più grassi che compromettono il risultato, impedendo di ottenere cialde perfettamente croccanti. Miscelate il grana con la farina di mais, in una proporzione di 80 e 20%: non superate la percentuale del 20% di farina, altrimenti la cialdina non starà insieme, tendendo a spriciolarsi. Potete aromatizzare la cialda mescolando al grana semi vari (papavero, sesamo), erbe aromatiche tritate, aromi e spezie a piacere.
- 2 Versate la miscela in una padella calda. Appena riuscite a staccare la cialda, giratela con stecchi di legno da spiedino; cuocete per pochi secondi anche dall'altro lato.
- 3 Appoggiate le cialde ancora calde sulla forma che intendete utilizzare, facendo attenzione a non scottarvi: sopra il matterello, per ottenere una sorta di cannolo aperto; su un cono; su uno stampo capovolto, poi coperto da un altro stampo, per ottenere delle coppette. Lasciatele raffreddare finché non diventano croccanti. Proprio perché, raffreddandosi, diventano croccanti e friabili, è indispensabile mettere in forma le cialde in fretta, mentre sono ancora calde: perciò dovrete cuocerne una o due per volta, e lavorarle subito.

## Primi

#### Cannelloni di grano arso con ricotta e speck

Impegno Medio Tempo 1 ora e 20 minuti

Ingredienti per 6 persone
560 g ricotta vaccina
500 g latte
170 g farina 00
80 g farina di grano arso
30 g speck affettato
2 uova - miele di castagno - amido di mais
grana grattugiato - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

**Mescolate** le farine con 100 g di latte, le uova e un pizzico di sale: otterrete una pastella fluida, ma abbastanza densa.

Cuocete la pastella versandone un mestolo per volta in una padella (ø 18 cm) velata di burro: cuocete ogni crespella sul fuoco medio per non più di 1' e 30 secondi per lato. Otterrete circa 18 crespelle. Ritagliatele in rettangoli (11x15 cm), conservate i ritagli e affettateli finemente.

Amalgamate la ricotta con poco olio, sale, pepe, 2 cucchiai di grana e i ritagli di crespella (farcia).

**Distribuite** la farcia sulle crespelle e arrotolatele sul lato corto (cannelloni).

Raccogliete in un pentolino 400 g di latte con 5 g di amido di mais, sale, un generoso cucchiaio di miele e cuocete fino a quando non inizia ad addensarsi. Togliete dal fuoco e frullate con il frullatore a immersione così da ottenere una consistenza molto liscia. Tenete in caldo (salsa al miele).

Accomodate i cannelloni in una pirofila, unite la salsa al miele e scaldateli in forno.

**Distendete** le fette di speck su una placca foderata di carta da forno, copritele con un altro foglio di carta da forno e appoggiate sopra un'altra placchetta. Infornate a 160 °C per 2-3': in questo modo le fette diventeranno croccanti senza deformarsi durante la





#### Una carota bianca?

"Cugina" della carota arancione, la pastinaca è la radice a fittone della Pastinaca sativa, una pianta erbacea con le foglie simili a quelle del prezzemolo. Può crescere fino a 35 cm di lunghezza e a 9 cm di diametro nella parte superiore. Il profumo ricorda quello del sedano e il sapore dolce, leggermente più intenso e zuccherino della carota comune. ha delicati sentori di noce. In cucina potete trattarla come una carota o una patata: rosolarla, stufarla, lessarla o friggerla, farne minestre, zuppe o purè. Si mangia anche in insalata condita con olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone.

cottura. Tagliate le fette di speck in listerelle. **Sfornate** i cannelloni e completateli con lo speck. Servite ben caldo.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bagnoli Bianco Classico, Verdicchio di Matelica, Cirò Bianco.

## Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero

Impegno *Facile* Tempo *45 minuti* Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone 320 g riso Vialone nano 200 g taleggio a dadini 170 g cavolo nero 140 g pastinaca aceto di vino bianco - cipolla brodo vegetale - zucchero - burro olio extravergine di oliva - sale

Pelate la pastinaca e tagliatela a rondelle. Rosolatele in una noce di burro e fatele colorire leggermente, unite poco zucchero, un pizzico di sale e bagnate con 2 cucchiai di aceto. Dopo 2' spegnete.

Mondate il cavolo nero privandolo delle coste centrali, affettatelo grossolanamente, lessatelo per 5-6' in acqua bollente, scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua fredda.

Tritate mezza cipolla.

Rosolate la cipolla in 2 cucchiai di olio per l', poi unite il riso, tostatelo per meno di l', iniziate a bagnare con il brodo vegetale e proseguite nella cottura mescolando costantemente per 7-8'; unite il cavolo nero e portate a cottura il riso aggiungendo il brodo necessario. Completate con 150 g di taleggio e una noce di burro.

**Distribuite** il riso nei piatti, completateli con le rondelle di pastinaca, il fondo di cottura della pastinaca e il resto del taleggio. Servite subito.

Vino rosato secco, fragrante, di buona acidità. Trentino Rosato, Friuli-Annia Rosato, Eloro Rosato.





### Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo nero

Impegno *Medio* Tempo *I ora più 45' di raffreddamento* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
125 g latte
100 g farina
40 g grana grattugiato
35 g burro
10 carciofi - 4 uova - tartufo nero - sale

Portate sul fuoco il latte con il burro e un pizzico di sale; quando bolle, togliete dal fuoco e buttate la farina e il grana in un colpo solo. Mescolate finché non si forma una palla che si stacca dalle pareti della casseruola sfrigolando. Allargate quindi il composto su un vassoio per farlo intiepidire, poi mettetelo in una ciotola e amalgamatevi un uovo alla volta, mescolando bene; raccoglietelo in una tasca da pasticciere.

Distribuite il composto in piccoli ciuffetti su una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 15-20', sfornate e lasciate raffreddare (mini bignè).

**Mondate** profondamente i carciofi, tuffateli in 2 litri di acqua salata in ebollizione, lessateli per 5', quindi spegnete e lasciateli raffreddare nel brodo. Scolate i carciofi e filtrate il brodo con un colino fine foderato di garza.

Affettate sottilmente i carciofi.

Servite il brodo, riscaldato, con i carciofi, i mini bignè e fettine di tartufo nero.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Vicenza Chardonnay, Bianchello del Metauro, Scavigna Bianco.

#### Spaghetti alla chitarra, barbabietola e anguilla affumicata

Impegno Facile Tempo 35 minuti

Ingredienti per 4 persone 320 g spaghetti alla chitarra secchi 200 g panna fresca

160 g barbabietola cotta al forno a dadini 160 g porro

120 g anguilla affumicata a tocchi 1 bustina di zafferano - olio extravergine liquore all'anice - sale

Rosolate l'anguilla in un cucchiaio di olio per un paio di minuti, poi toglietela e nella stessa padella mettete il porro, mondato e tagliato a rondelle sottili; rosolatelo per 5', sfumate con 4 cucchiai di liquore, fate evaporare la parte alcolica e spegnete.

Lessate gli spaghetti.

Portate intanto a bollore la panna con un pizzico di sale e la bustina di zafferano; dopo 1-2' spegnete (salsa allo zafferano).

Scolate gli spaghetti nella padella con la salsa allo zafferano, unite i porri e saltate tutto per meno di un minuto.

**Distribuite** subito gli spaghetti nei piatti, completateli con i dadini di barbabietola e i tocchetti di anguilla rosolati e servite.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Alto Adige Merlot, Cagnina di Romagna, Cori Rosso.

#### Cappelletti di pane al cacao su vellutata di fave

Impegno Medio Tempo 2 ore più 12 ore di ammollo e 30° di riposo della pasta

Ingredienti per 6 persone 600 g brodo vegetale

300 g fave secche spezzate 200 g polpa macinata di vitello

140 g farina 00

80 g pangrattato

50 g semola rimacinata

30 g grana grattugiato

10 g cacao

2 uova - cipolla - alloro - paprica dolce olio extravergine di oliva - sale - pepe



Mettete in ammollo le fave per 12 ore.

Scolate le fave e lessatele in acqua bollente salata con una foglia di alloro e mezza cipolla a fettine per 30' circa. Scolatele, tenetene da parte alcune per completare il piatto alla fine, eliminate l'alloro, frullate in crema e tenete in caldo (vellutata di fave: se dovesse risultare troppo densa unite un cucchiaio di acqua di cottura).

Rosolate la polpa di vitello in 10 g di olio per 2-3', bagnatela con il brodo vegetale, riducete la fiamma e cuocete per 10' (non deve asciugarsi completamente). Togliete dal fuoco, amalgamate il pangrattato, il grana, sale, pepe e frullate (farcia).

Impastate la farina con il cacao, la semola, un cucchiaino di olio, le uova e un pizzico di sale. Se la pasta dovesse risultare troppo soda, potete aggiungere un goccio di acqua. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare al fresco per 30'.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile

1 mm e ritagliatevi dei quadrati (lato 5 cm). Distribuite una noce di farcia su ogni quadrato e formate i cappelletti.

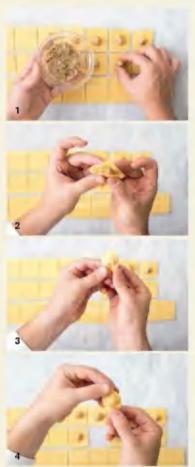
Lessate i cappelletti in acqua bollente salata per 5', scolateli e conditeli con un filo di olio. Distribuite nei piatti la vellutata di fave e i cappelletti e completate con le fave tenute da parte e poca paprica.

Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Friuli-Latisana Verduzzo friulano, Albana di Romagna secco, Irpinia Coda di Volpe.

Ricette Davide Novati Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Angela Odone Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Piatto piano e piattino bianchi Maxwell & Williams, piattino, sottopiatto di vetro e tovaglia Zara Home, salsiera Royal Doulton, piatto con albero dorato e piatto fondo dei cappelletti Centrotavola, tovagliolo e decoro a forma di stella Sia Home Fashion, forchetta e calici Pampaloni.





#### Scuola di cucina Come chiudere i cappelletti

Ispirati nella forma a un cappello medievale che girava intorno alla testa con una fascia asimmetrica imbottita, i cappelletti sono una delle paste ripiene tipiche dell'Emilia-Romagna.

- 1 Stendete la pasta (noi l'abbiamo fatta impastando 80 g di farina 00, 20 g di semola, 1 uovo, un cucchiaino di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale) in una sfoglia molto sottile, quasi trasparente, e ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato. Distribuite al centro di ogni quadrato una piccola noce di farcia.
- 2 Prendete un quadrato tra le mani e fate combaciare i vertici così da ottenere un triangolo. Sigillate molto bene i bordi.
- 3 Avvicinate le due estremità alla base del triangolo, sovrapponetele leggermente e saldatele premendo con delicatezza.
- 4 Rivoltate le due punte del cappelletto in su.



## Pesci

#### Anguilla al vino bianco e arancia

Impegno Medio Tempo 40 minuti

Ingredienti per 6 persone 1 kg 1 anguilla spellata e senza testa 450 g cavolo rosso rosmarino - arancia - farina vino bianco secco - aceto olio extravergine di oliva - sale - pepe

**Tagliate** il cavolo rosso a fettine sottili e cuocetelo in acqua bollente per 10'. Scolatelo e conditelo con olio e aceto.

**Sbucciate** a vivo un'arancia, raccogliendo in una ciotola il succo che cola durante l'operazione. Spremete nella ciotola i resti dell'arancia estraendone tutto il succo.

Tagliate l'anguilla a metà per il lungo per eliminare la spina centrale, spinatela, quindi dividetela in 12 trancetti, omogenei di dimensione e peso (andando verso la coda, tagliate trancetti un po' più lunghi per compensare l'assottigliamento).

Salate i trancetti di anguilla, infarinateli e cuoceteli in padella con un filo di olio, appoggiandoli sul lato della pelle. Rosolateli per 2' per lato, poi sfumate con un bicchiere di vino, profumate con un rametto di rosmarino e cuocete per altri 2'.

**Bagnate** l'anguilla con il succo di arancia e un bicchiere di acqua e cuocete ancora per 4-5'. Unite poi l'arancia pelata a vivo, salate e pepate.

Servite l'anguilla con il suo sughino, accompagnandola con il cavolo rosso.

La signora Olga dice che conviene chiedere al pescivendolo di preparare l'anguilla spellata e senza testa.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Manzoni bianco, Pomino Chardonnay, Controguerra Passerina.





## Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo

Impegno Facile Tempo 30 minuti Senza glutine

Ingredienti per 4 persone 650 g trancio di merluzzo del Nord 100 g pistacchi sgusciati e pelati 1 pompelmo - grana grattugiato olio extravergine di oliva - sale

Frullate i pistacchi con una cucchiaiata di grana grattugiato e la scorza grattugiata di mezzo pompelmo (trito aromatico).

Appoggiate il pesce su una teglia unta di olio; irroratelo di olio, salatelo, copritelo con il trito e infornate a 190 °C per 10-15'. Sbucciate il pompelmo a vivo, togliendo anche la pellicina tra uno spicchio e l'altro. Sfornate il pesce e servitelo subito, con gli spicchi di pompelmo, un filo di olio e sale. La signora Olga dice che in pescheria dovete chiedere merluzzo del Nord (o cabillaud) dell'Atlantico Settentrionale, del Mare del Nord e del Baltico, per non acquistare del comune e meno pregiato nasello.

Vino bianco giovane, secco, fragrante. Capriano del Colle Trebbiano, Sant'Antimo Pinot grigio, Galluccio Bianco.

## Filetto di salmone con radicchio e panna acida

Impegno *Medio* Tempo *45 minuti* Senza glutine

Ingredienti per 4 persone 480 g 4 tranci di filetto di salmone 180 g panna acida

4 cipolline borettane

1 cespo di radicchio rosso olio extravergine di oliva - sale

**Squamate** i tranci di salmone e spinateli eliminando tutte le lische.





Scaldate un filo di olio in una padella, appoggiatevi i tranci di salmone dalla parte della pelle e lasciateli rosolare per 2'.

**Togliete** i tranci dalla padella e spellateli delicatamente, facendo attenzione a non rompere la pelle.

Appoggiate la pelle su una teglietta coperta con carta da forno unta con un filo di olio; copritele con un altro foglio di carta da forno e un'altra teglietta e infornate a 180 °C per 10'.

Salate i tranci, rimetteteli in padella e finite di cuocerli dolcemente per 2-3' a lato. Tagliate a metà il cespo di radicchio. Riducete a striscioline la parte superiore, più tenera e rossa, raccoglietela in una ciotola e conditela con olio e sale.

Sbucciate le cipolline e tagliatele in 4; rosolatele per 2' in padella con un filo di olio. Pulite il radicchio rimasto dalle coste più dure, tagliatelo a pezzetti e aggiungetelo alla cipolla; salate e insaporite per 1-2'.

**Abbassate** il fuoco, aggiungete la panna, salate, insaporite per 2', poi spegnete.

Servite il salmone con il radicchio e il suo sugo alla panna, completate con la trevisana cruda e con le pelli croccanti.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Asolani Prosecco, Colli Piacentini Trebbianino Valtrebbia, San Severo Bianco frizzante.

## Seppie in pastella e crema di lenticchie

Impegno Medio Tempo 1 ora e 15'

Ingredienti per 6 persone

1 kg seppie 200 g lenticchie di Castelluccio 2 uova - aglio - tahina - pangrattato germogli - scorza di limone farina - olio di arachide olio extravergine di oliva - sale

Rosolate in una casseruola 2 cucchiai di olio extravergine con uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato; unite le lenticchie e insaporitele mescolando per 1-2'. Bagnatele poi con circa mezzo litro di acqua e cuocete per circa 50'. Salate alla fine.

Pulite le seppie, separate le teste dai corpi e tagliate tutto a pezzetti il più possibile omogenei. Infarinateli, passateli nelle uova battute, quindi nel pangrattato e friggeteli in olio di arachide a 170 °C.

**Mettete** da parte 2 cucchiaiate di lenticchie intere e frullate in crema le altre con un cucchiaio di tahina, 2 cucchiai di olio extravergine e un pizzico di sale.

**Servite** le seppie fritte accompagnandole con la crema, completata dalle lenticchie

intere. Profumate con scorza di limone grattugiata e germogli freschi.

La signora Olga dice che la tahina è una pasta di semi di sesamo che si acquista nei negozi di cibi etnici o biologici e nei supermercati più riforniti.

Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Arcole Bianco frizzante, Esino Bianco frizzante, Colli della Sabina Bianco frizzante.

#### Astice alla brasiliana

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 40*°

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg 2 astici
200 g pastinaca
150 g sedano
150 g carote
140 g cipolla
Cognac - concentrato di pomodoro
amido di mais - latte di cocco
timo - cerfoglio - burro
olio extravergine di oliva - sale

Separate le chele e le teste dalle code degli astici. Tuffate in acqua bollente le code e le chele per 7', scolatele, fatele raffreddare in acqua fredda e sgusciatele. **Aprite** le teste, eliminate le interiora. Tagliatele a pezzi insieme alle zampe e ai gusci e rosolate tutto in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 40 g di burro.

Aggiungete il sedano, le carote e la cipolla a pezzetti e fateli insaporire per qualche minuto, quindi bagnate con mezzo bicchiere di Cognac e fiammeggiate.

**Unite** un cucchiaino di concentrato di pomodoro e bagnate con acqua, quasi a coprire; profumate con un rametto di timo e cuocete per 1 ora.

Filtrate il brodo ottenuto, schiacciando il contenuto della casseruola in un setaccio (bisque).

**Aprite** a metà per il lungo le code ed eliminate la parte scura dell'intestino.

**Pelate** la pastinaca e tagliatela a pezzetti regolari; saltatela in padella con un filo di olio e di sale.

Riportate a bollore la bisque e legatela con un cucchiaio di amido di mais diluito in acqua, quindi aggiungete 3 cucchiai di latte di cocco.

Servite gli astici con la bisque al cocco, accompagnandoli con la pastinaca e completando con ciuffetti di cerfoglio.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Valdadige Pinot bianco, Valdichiana Chardonnay, Alghero Sauvignon.

Ricette Alessandro Procopio Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Laura Forti Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Piatto con ramo dorato e posata dorata Centrotavola, bicchiere Pampaloni, tovagliolo nocciola Tessilarte, tovagliolo bianco Zara Home, portatovagliolo Wedgwood, decori natalizi Sia Home Fashion.





#### Scuola di cucina La bisque

Grande classico della cucina francese e internazionale, si preparava in origine con gamberi di fiume (così scrive Escoffier). Oggi si prepara solitamente con gamberi di mare, scampi, astici e aragosta.

- 1 Per la bisque si utilizzano le teste dei crostacei, svuotate, le zampe e i gusci. I crostacei più grossi vanno bolliti prima di essere sgusciati: conservate il liquido che cola mentre li sgusciate, lo utilizzerete per bagnare le verdure. Spezzettate teste e gusci e pesateli, poi preparate lo stesso peso di verdure miste (sedano, carota e cipolla) a pezzetti. Tostate i gusci in olio e burro (circa 40 g di entrambi per 500 g circa di gusci), quindi unite le verdure e insaporitele.
- 2 Sfumate con Cognac (mezzo bicchiere) e fiammeggiate, aggiungete poco concentrato di pomodoro, qualche rametto di timo e bagnate con acqua (per astici e aragoste utilizzate l'acqua in cui li avete fatti bollire, aggiungendo anche quella colata sgusciandoli) fino quasi a coprire.
- 3 Cuocete per circa 1 ora: riducendosi l'acqua, si intensifica il gusto. Filtrate tutto in un colino conico (chinoise) schiacciando bene i gusci per ricavare quanto più brodo possibile. La bisque può essere congelata; al momento dell'utilizzo si rigenera semplicemente scaldandola.

## Verdure

#### Crema bruciata di finocchi

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 15*' Senza glutine

Ingredienti per 8 persone 1,2 kg 3 finocchi

400 g latte

6 albumi

3 filetti di acciuga sott'olio

1 arancia

zucchero di canna olio extravergine di oliva sale

Pulite i finocchi, conservando un po' del loro verde. Tagliatene 2 a pezzetti e cuoceteli in acqua bollente salata per 15-20'. Scolateli bene e frullateli nel cutter.

Passate il frullato in un setaccio, premendo bene per eliminare tutta l'acqua in eccesso. Mettete 300 g di frullato in una ciotola e amalgamatelo con gli albumi, il latte e un pizzico di sale.

**Mescolate** con una frusta, ottenendo un composto omogeneo. Versatelo in 8 stampi rotondi in ceramica (ø 12 cm).

**Infornate** gli stampi a bagnomaria, in una pirofila, a 120 °C per 25'.

Tagliate il finocchio rimasto a fettine sottili (ideale l'affettatrice o la mandolina) e poi a striscioline. Conditele con un'emulsione preparata frullando il succo di mezza arancia, 2 cucchiai di olio e i filetti di acciuga.

Sfornate gli stampi, lasciateli intiepidire, cospargeteli in superficie con lo zucchero di canna e "bruciatelo" con l'apposito cannello (o sotto il grill molto alto), finché lo zucchero non si caramella.

Servite le creme bruciate con i finocchi crudi, completando con un po' del loro verde. La signora Olga dice che per facilitarvi nell'infornare gli stampi, vi conviene collocarli nel forno, dentro alla teglia, e riempirla poi di acqua già bollente, utilizzando una caraffa. Gli stampi devono risultare immersi per metà circa, considerando che quelli per la crema bruciata sono molto bassi.

Vino bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Trentino Müller-Thurgau, Alcamo Bianco.





## Una radice tonda

La barbabietola, o rapa rossa. è botanicamente parente della barbabietola. da zucchero, ma è coltivata per le sue radici, di forma tonda di color rosso violaceo e di sapore dolciastro. Ne esistono due varietà principali, una tonda. l'altra allungata: le prime maturano a inizio autunno, le seconde da novembre in poi. Si acquistano quasi sempre già cotte in forno e si mangiano sbucciate e affettate. Si trovano, tuttavia, anche crude. per utilizzi come quello descritto nella nostra ricetta.

#### Verdure miste sott'olio agli aromi

Impegno Facile Tempo 1 ora più 2 giorni di riposo Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 vasetti 500 g cavolo rosso 170 g barbabietola cruda 120 g carota

1 cespo di indivia belga pepe rosa secco - semi di finocchio origano secco - semi di coriandolo vino bianco secco - sale olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità o intenso

Tagliate finemente il cavolo rosso e mettetelo in una padella con sale, mezzo bicchiere di vino bianco e un filo di olio. Coprite con un coperchio e cuocete per 30'. Sbucciate la barbabietola e tagliatela in fettine sottilissime (2 mm). Fate bollire un litro di acqua salata con mezzo bicchiere di vino e cuocetevi le barbabietole per 5-10'. Sfogliate l'indivia. Scottatela brevemente in un bicchiere di acqua fatta bollire con un pizzico di sale e 1 bicchiere di vino.

Sbucciate la carota e tagliatela a fettine oblique, spesse 2-3 mm; scottatele in acqua bollente con un pizzico di sale e vino bianco per 2-3'. Cuocete le verdure separatamente, altrimenti i colori si mescolano. Mettete in un mortaio un cucchiaino di pepe rosa, uno di semi di finocchio, uno di origano, uno di semi di coriandolo. Pestateli leggermente, mescolandoli.

Dividete il cavolo in 4 vasetti, creando una base. Coprite con fettine di carote, spolverizzate con le spezie, fate un altro strato con l'indivia belga, un altro con le spezie e chiudete con le fettine di barbabietola.

Colmate i vasetti con olio extravergine. Lasciate che l'olio si sedimenti e rabboccate eventualmente i vasetti. Chiudeteli e fateli riposare per 2 giorni prima di servirli, in modo che le verdure si insaporiscano.





La signora Olga dice che queste verdure possono diventare un regalo: ben coperte di olio e sigillate nei vasetti, si conservano in frigo per una settimana.

L'olio giusto Non troppo amaro né piccante, dal gusto vegetale di carciofo con toni mandorlati ed erbacei. Olio toscano della Maremma grossetana, Umbria Dop.

Vino bianco secco, leggermente aromatico. Coste della Sesia Bianco, Golfo del Tigullio Bianco, Arborea Trebbiano.

#### Fagottini di sfoglia ripieni di verza al curry e uvetta

Impegno Facile Tempo 1 ora e 30' Vegetariana

Ingredienti per 8 persone 600 g verza 460 g pasta sfoglia stesa 200 g porro 50 g uvetta - 1 tuorlo curry hot - vino bianco secco olio extravergine di oliva - sale

Tagliate la verza a striscioline. Pulite il porro e tagliatelo a rondelle. Rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio per 5-6'.

Aggiungete quindi la verza, salatela e mescolatela per farla insaporire nel soffritto.

Bagnate con mezzo bicchiere di vino, coprite con un coperchio e lasciatela stufare per 35-40'. Negli ultimi 5' unite l'uvetta e spolverizzate con un pizzicone di curry. Lasciate intiepidire.

Tagliate la sfoglia in 8 spicchi o quadrati; distribuite al centro una cucchiaiata di verza e rimboccatevi sopra i lembi di sfoglia per chiudere, ottenendo 8 fagottini.

Spennellate i fagottini con il tuorlo battuto con un goccio di acqua e infornate a 180 °C per 15' circa.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Soave Superiore, Frascati Superiore, Etna Bianco Superiore.

#### Crostoni con uova ai broccoli

Impegno *Facile* Tempo *40 minuti* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone 400 g broccoli a ciuffetti 200 g 4 fette di pane in cassetta 50 g panna fresca 2 uova - peperoncino fresco olio extravergine di oliva - sale Lessate i broccoli in acqua bollente salata per circa 5', poi scolateli e asciugateli. Tenete da parte circa 100 g dei ciuffetti più belli e raccogliete il resto nel frullatore.

Ritagliate al centro delle fette di pane 4 dischi (ø 7 cm) con un tagliapasta. Spezzettate 2 di questi dischi e aggiungeteli ai broccoli insieme a un cucchiaio di olio, la panna, le uova, un pizzico di peperoncino tritato e frullate tutto. Aggiustate di sale.

Sezionate a metà i due dischi rimasti, ottenendone 4 di spessore più sottile. Sistemateli insieme alle fette di pane su una teglia coperta da un foglio di carta da forno leggermente unto di olio. Infornate in modo che fette e dischetti si colorino appena. Togliete i dischetti dal forno; riempite il centro dei crostoni con il composto di broccolo. Infornate di nuovo a 160 °C per 15'.

**Servite** i crostoni accompagnandoli con i quattro dischetti sistemati come cappellucci e decorando con i ciuffi di broccolo tenuti da parte.

La signora Olga dice che per questo piatto occorrono fette di pane piuttosto spesse: conviene comprare un pane in cassetta intero, da cui tagliare fette spesse 1,5-2 cm. Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Curtefranca Bianco, Bolgheri Sauvignon, Circeo Trebbiano.

#### VERDURE

#### Gratin di carciofi e topinambur

Impegno *Facile* Tempo *50 minuti* Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone 500 g topinambur 500 g panna fresca 40 g grana grattugiato 4 carciofi sale - pepe

**Sbucciate** i topinambur e tagliateli a fette; metteteli in una pirofila e salateli.

Mondate i carciofi, tenendo un pezzettino di gambo, togliete la barbina interna e tagliateli a fettine. Metteteli insieme ai topinambur nella pirofila, mescolandoli, e cospargete con una macinata di pepe.

Scaldate la panna con un pizzico di sale e

il grana; al bollore versatela nella pirofila. Infornate il gratin a 190 °C per 30' circa. Vino bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Cortese frizzante, Reno Bianco frizzante, Castel del Monte Chardonnay frizzante.

Ricette Alessandro Procopio Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Laura Forti Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Tovaglioli bianchi e decori Sia Home Fashion, piattino dorato Centrotavola, tovaglia bianca lavorata Zara Home.





#### Scuola di cucina Mondare carciofi e mammole

- 1 Tagliate il gambo, lasciandone solo 3-4 cm. Cominciate a pulire gli ortaggi sfogliandoli: eliminate cioè le brattee più esterne.
- 2-3 Tagliate via la punta dei carciofi. Puliteli con un coltellino, partendo dal gambo verso le foglie e poi, se necessario, torniteli, pulendoli ancora con un coltellino, seguendo la circonferenza.
- 4 Secondo le necessità della ricetta che dovete preparare, potete tagliare i carciofi a metà o tenerli interi. In entrambi i casi, togliete la barba interna aiutandovi con uno scavino. Potete tenere una parte del gambo e cuocerla insieme ai cuori oppure eliminarla. Ricordatevi di preparare un contenitore pieno di acqua acidulata con succo di limone, dove immergerete i carciofi puliti mentre procedete con gli altri e fino al momento della cottura: ciò impedirà agli ortaggi di ossidarsi diventando scuri. Così puliti, scottati in acqua acidulata bollente per un paio di minuti dalla ripresa del bollore, poi raffreddati e asciugati, si possono congelare.

# Se il NATALE è sempre dolce...



...è anche merito nostro!

## LA CUCINA ITALIANA

SCEGLI LO SCONTO PIÙ CONVENIENTE PER TE



**COME ABBONARSI:** 

VIA FAX 030-3198412

### VIA POSTA

00000000000000

Spedisci questa cartolina già affrancata

VIA INTERNET
www.lacucinaitaliana.it/natale2013



Regalatevi o regalate un dono speciale che si rinnova ogni mese con l'esclusiva offerta di Natale.

## LA CUCINA ITALIANA

il regalo perfetto per tutti gli appassionati di cucina.



# Carni e uova

#### Costine di maiale marinate al chinotto con misto di verdure

Impegno Facile Tempo 1 ora più 12 ore di marinatura

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg 12 costine di maiale
100 g peperoni
100 g pomodori
100 g melanzane
100 g zucchine
100 g carote
100 g patate novelle
1 scalogno - vino rosso
bibita al chinotto
aglio - rosmarino
burro - amido di mais - salvia
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Raccogliete le costine in una ciotola con sale, pepe, aglio, rosmarino, salvia e lo scalogno a fettine; coprite a filo con il chinotto, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate marinare per 12 ore al fresco.

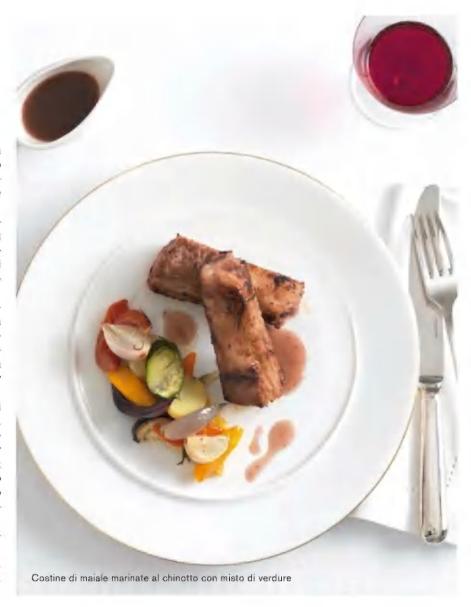
Mondate le verdure e riducetele in tocchi di medie dimensioni. Accomodatele su una placca, ungetele di olio, salatele, pepatele, profumate con qualche ciuffetto di rosmarino e uno spicchio di aglio. Infornate a 180 °C per 25' circa.

Scolate le costine e conservate la marinata; poi rosolatele sulla fiamma viva in una casseruola con 2 cucchiai di olio e una noce di burro per circa 10': dovranno essere ben dorate su tutti i lati. Completate la cottura in forno su una placca a 180 °C per 20' circa.

Sciogliete la punta di un cucchiaino di amido di mais in 2 cucchiai di acqua fredda. Raccogliete la marinata in una casseruola e fatela ridurre per 3-5', poi filtrate per eliminare la schiuma che si potrà formare; riportate sul fuoco, unite 2 cucchiai di vino rosso e l'acqua fredda in cui avete sciolto l'amido di mais. Proseguite sul fuoco medio e dopo 2' spegnete (salsa al chinotto). Servite le costine con le verdure e com-

**Servite** le costine con le verdure e completate con la salsa al chinotto.

Vino rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Verduno Pelaverga, Alto Adige Pinot nero, Lizzano Rosso.





#### Carré di agnello al forno

Impegno Medio Tempo 1 ora e 20'

Ingredienti per 6 persone
500 g carré di agnello di 6 costine
350 g cipolline borettane
200 g filetto di agnello
70 g mandorle pelate
70 g nocciole pelate
70 g pistacchi pelati
25 g uvetta
pangrattato - zucchero - burro
prezzemolo - basilico
aceto di mele - brodo vegetale - timo
rosmarino - salvia - mirto
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate le cipolline in acqua bollente salata per 6'. Scolatele, rosolatele in una noce di burro per 2', poi sfumate con 2 cucchiai di aceto, fate evaporare, unite 20 g di zucchero, un mestolo e mezzo di brodo vegetale e aggiustate di sale. Dopo 3' aggiungete l'uvetta, riducete la fiamma e cuocete per altri 15'. Raccogliete le mandorle, le nocciole e i pistacchi su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 200 °C per 10': dovranno colorirsi leggermente.

Frullate la frutta secca con 40 g di pangrattato, 20 g di basilico e 20 g di prezzemolo tritati fino a ottenere una grana fine ma non troppo. Togliete dal frullatore il composto farinoso e amalgamatelo con 40 g di burro morbido così da ottenere

una pasta. Stendetela su un foglio di carta da forno (spessore 2 mm) e congelatela (impanatura aromatica).

Salate e pepate il filetto e il carré di agnello, rosolateli in padella con olio, burro, timo, rosmarino, salvia e mirto per 2-3'. Spegnete e proseguite la cottura del carré in forno a 180 °C per 10' circa.

Affettate il filetto a rondelle di 2-2,5 cm e adagiatevi sopra un disco di impanatura. Infornate di nuovo sotto il grill affinché si formi una leggera crosticina.

Sfornate il carré, dividetelo in costine e servite con le fette di filetto e le cipolline. Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Gattinara, Sangiovese di Romagna, Penisola Sorrentina Lettere.





#### Pollo con bottarga e limone

Impegno Facile Tempo 1 ora

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
480 g 4 fette di petto di pollo
150 g latte
120 g burro
20 g pistacchi tritati
4 scalogni - 4 datteri secchi - basilico
brodo vegetale - Marsala - limone
bottarga di muggine - aceto rosso di Jerez
olio di noci - olio extravergine - sale - pepe

Pelate le patate e lessatele in acqua bollente salata per 40' circa (controllate la cottura per la punta di un coltello: non dovranno disfarsi ma essere ben cotte).

Scaldate 150 g di latte.

Passate le patate allo schiacciapatate e unite subito il latte caldo e il burro. Aggiustate di sale (purè).

**Tritate** finemente gli scalogni e fateli appassire in padella con 2 cucchiai di olio per 2-3', poi bagnate con un bicchierino di Marsala e dopo 2' spegnete.

Raccogliete in una ciotola un mestolo di brodo, un cucchiaio di aceto di Jerez, un cucchiaio di olio di noci, sale, pepe e mescolate bene per emulsionare (vinaigrette). Ungete le fette di pollo con olio extravergine e cuocetele in padella per 3-4' per lato. Coprite le fette di pollo con lo scalogno al Marsala, unite la granella di pistacchi tritati, qualche fettina di dattero, una grattugiata di scorza di limone e di bottarga. Completate con la vinaigrette e qualche fogliolina di basilico. Servite subito con il purè. La signora Olga dice che l'aceto di Jerez, prodotto in Andalusia con un particolare sistema di invecchiamento, è caratterizzato da aromi più intensi e fini del comune aceto di vino rosso, con il quale si può sostituire. Vino bianco amabile, dal profumo floreale. Albana di Romagna amabile, Montecompatri amabile, Nuragus di Cagliari amabile.

### Lumache all'aceto balsamico con prosciutto crudo

Impegno Facile Tempo 30' più 1 ora di ammollo

Ingredienti per 4 persone

- 15 g pinoli
- 48 lumache precotte
- 8 pomodori secchi
- 4 fettine di prosciutto crudo prezzemolo - vino bianco secco aceto balsamico - burro sale - pepe

Mettete i pomodori secchi a bagno nel vino bianco per 1 ora circa.

**Tritate** finemente un ciuffo di prezzemolo. **Sbollentate** per 10 secondi il prosciutto crudo. Scolatelo su carta da cucina.

Rosolate le lumache in una padella con una generosa noce di burro per 3-4', poi unite i pomodori a tocchetti, i pinoli e un cucchiaio di aceto balsamico; cuocete per ancora un paio di minuti e poi spegnete. Aggiustate di sale, unite una macinata di pepe e completate con le fettine di prosciutto crudo. Servite subito, ben caldo.

La signora Olga dice che le lumache precotte, ottime e molto pratiche, si acquistano nei migliori negozi di specialità gastronomiche.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Bramaterra, Montecucco Rosso, Biferno Rosso.

#### Manzo brasato alla California

Impegno Facile Tempo 2 ore e 20 minuti

Ingredienti per 8 persone 1 kg pesce di manzo 450 g patate novelle 400 g latte intero 120 g cipolla bionda 70 g pancetta a listerelle 50 g aceto di vino bianco brodo vegetale - burro farina - olio extravergine di oliva sale grosso

Lardellate il manzo con la pancetta e poi infarinatelo.

Raccogliete in una casseruola dai bordi alti una noce di burro, 20 g di olio, un pizzico di sale grosso e la cipolla a fettine; lasciatela appassire per 2-3'; unite il manzo, rosolatelo su tutti i lati, riducete la fiamma e bagnate con l'aceto, il latte e 2 mestoli di brodo. Cuocete per 30', girate il manzo e proseguite nella cottura per 1 ora e 30'.

Lavate le patate senza privarle della buccia, lessatele in acqua bollente salata per 10', scolatele, sciacquatele e tagliatele a metà. Rosolatele in padella con olio e burro per diversi minuti in modo che diventino dorate su tutti i lati. **Servite** il manzo a fette con il ricco sughetto e le patate arrostite. Accompagnate a piacere con mostarda di frutta.

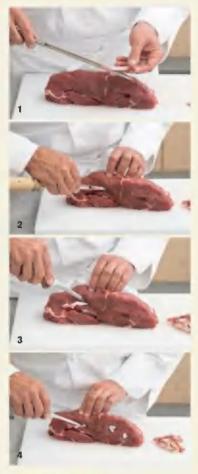
La signora Olga dice che il manzo alla California deve il suo nome non allo stato americano, ma a una più domestica frazione della Brianza, zona dove umidi e brasati, realizzati in infinite varianti, sono popolarissimi.

Vino rosso corposo, profumo ampio, armonico. Barolo, Oltrepò Pavese Barbera, Chianti Classico.

Ricette Davide Brovelli Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Angela Odone Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Piatto con albero dorato Centrotavala, piattini bianchi Maxwelf & Williams, calice delle costine Pampaloni, calice del pollo Lobmeyr, tovaglia e tovagliolo Zara Home, portatovagliolo Wedawaod.





#### Scuola di cucina Lardellare

Consiste nell'inserire all'interno di un pezzo di carne particolarmente magro delle striscioline di lardo, di prosciutto o di pancetta. Questa operazione serve a rendere la carne più morbida e succulenta.

- 1 Inserite nell'apposito strumento, chiamato lardatoio, una striscia di lardo o di un altro salume. Infilzate la carne con il lardatoio nel senso delle fibre della muscolatura.
- 2 Estraete il lardatoio facendo in modo che il lardo rimanga all'interno della carne.
- 3 Potete ottenere il medesimo risultato con un ago per lardellare oppure con un semplice coltello. Praticate un foro nella carne e iniziate a inserirvi il lardo.
- 4 Proseguite a inserire il lardo fino a quando non sarà tutto all'interno della polpa. Ripetete queste operazioni per 3-5 volte, secondo la dimensione del taglio di carne.

## Dolci

#### Crostata alla ricotta di pecora e mandarancio

Impegno *Medio* Tempo *1 ora e 35' più 3 ore di riposo* Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
250 g farina integrale
200 g ricotta di pecora
125 g burro
75 g zucchero semolato
70 g zucchero a velo più un po'
50 g panna fresca
25 g miele millefiori
4 mandaranci - 2 tuorli - 2 uova
1 baccello di vaniglia - arancia - sale

Impastate il burro a tocchi, lo zucchero a velo, 2 tuorli e 1 uovo, i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia e un pizzico di sale, poi unite la farina e lavorate velocemente per non scaldare il burro. Coprite la pasta e fatela riposare in frigo per 2 ore. Dividete a metà i 4 mandaranci, privateli della parte verde del picciolo e, senza sbucciarli, metteteli in una casseruola e copriteli a filo di acqua fredda; fateli bollire per 2', scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliateli in tocchettini controllando che non ci siano semi. Raccoglieteli in una casseruola con 25 g di miele e cuoceteli fino a quando il miele non sarà caramellato e il liquido non sarà evaporato: ci vorranno 15' circa. Spegnete e lasciate raffreddare.

Amalgamate la ricotta con 1 uovo, la panna, la scorza grattugiata di 1 arancia, 75 g di zucchero semolato e i mandaranci.

**Stendete** la pasta frolla a 3·4 mm di spessore e con essa foderate uno stampo con fondo mobile (ø 24 cm, h 4 cm).

**Distribuite** nella tortiera il composto di ricotta, livellate la superficie e infornate a 180°C per 50' circa. Sfornate la crostata, lasciatela raffreddare e sformate.

Accomodate la crostata nel piatto di portata, spolverizzate di zucchero a velo e decorate a piacere con spicchi di mandarancio caramellati e fili di caramello.

Vino passito con aromi di frutta matura. Loazzolo, Malvasia di Cagliari dolce.





#### Meringata al mapo

Impegno Per esperti Tempo 4 ore e 40' più 6 ore di riposo

Ingredienti per 12 persone
500 g zucchero
300 g succo di mapo
250 g albume
180 g panna fresca
135 g cioccolato bianco
20 g gelatina alimentare in fogli - sale

Montate 200 g di albume con 400 g di zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo su una placca coperta di carta da forno formando uno strato spesso circa 1 cm. Infornate a 90 °C per 2 ore, poi aprite leggermente lo sportello del forno mettendo uno spessore: co-

sì il vapore che si crea all'interno del forno può fuoriuscire. Proseguite nella cottura per ancora 1 ora e 30'. Spegnete e lasciate raffreddare la meringa nel forno.

Scaldate la metà del succo di mapo.

Ammollate la gelatina în acqua fredda. Strizzatela, unitela al succo di mapo caldo e mescolate finché non si sarà sciolta, poi aggiungete il resto del succo. Fate raffreddare completamente.

Raccogliete in un pentolino 100 g di zucchero con 20 g di acqua e portate alla temperatura di 112 °C (sciroppo). Montate 50 g di albume unendo a filo lo sciroppo caldo e continuate a montare finché il tutto non si sarà raffreddato. Unite poi delicatamente il succo di mapo. Montate 150 g di panna e incorporate anch'essa (composto per semifreddo).

Sfornate la meringa e ritagliatevi 2 quadrati (lato 15 cm); disponeteli all'interno

di due stampi senza fondo delle stesse dimensioni, coprite la meringa con il composto per semifreddo e mettete in freezer per 5 ore (mattonelle).

Scaldate 30 g di panna, toglietela dal fuoco e unite 135 g di cioccolato bianco spezzettato, mescolando fino a quando non si sarà sciolto (ganache).

Togliete le mattonelle dal freezer, ricopritele con la ganache al cioccolato bianco e mettete di nuovo in freezer per 1 ora. Togliete infine le mattonelle dal freezer, sformatele, dividete ciascun quadrato in 6 rettangoli (5 cm, 7,5 cm) disponeteli nei singoli piatti e decorate con i ritagli di meringa sbriciolati e, a piacere, con ribes e riccioli di scorza di mapo.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Asti Docg, Pantelleria bianco frizzante.

#### Doppia mousse di nocciola e cioccolato al latte con pere

Impegno Medio Tempo 1 ora più 3 ore di raffreddamento

Ingredienti per 6 persone

185 g panna fresca

135 g latte

80 g cioccolato al latte

50 g pasta di nocciole

40 g zucchero semolato

40 g miele di castagno

6 g gelatina alimentare in fogli 1 pera non troppo matura

Montate 185 g di panna.

Mettete in ammollo 2 g di gelatina.

Portate a ebollizione 50 g di latte, toglietelo dal fuoco, stemperatevi la gelatina, sgocciolata e strizzata, e versatelo sul cioccolato spezzettato. Quando il composto si sarà raffreddato, unite 100 g di panna montata (mousse di cioccolato al latte). Versatela in 12 stampini in silicone a forma di mezza sfera (Ø 3,5 cm) e mettete in freezer per 2 ore.

**Detorsolate** la pera e affettatela finemente senza privarla della buccia.

Scaldate il miele in una padella, unitevi le fettine di pera e rosolatele per 3' per lato (pere caramellate).

Mettete 4 g di gelatina in ammollo.

Portate a ebollizione 85 g di latte con 40 g di zucchero, togliete dal fuoco e stemperatevi la gelatina, sgocciolata e strizzata; unite quindi la pasta di nocciole e fate raffreddare. Incorporate alla fine 85 g di panna montata (mousse di nocciola).

**Togliete** dal freezer le mezze sfere di mousse di cioccolato, sformatele e accoppiatele ottenendo delle sfere.

**Disponete** 6 anelli tagliapasta (Ø 5 cm, h 6 cm) su una placchetta foderata di carta da forno e riempiteli con la mousse di





nocciola. Accomodate le sfere di mousse al cioccolato al centro dell'anello affondandole per metà nella mousse di nocciola. Mettete in frigorifero per 1 ora.

Sformate le doppie mousse, disponetele nei piattini, completate con le fette di pera caramellate e servite subito.

La signora Olga dice che la pasta di nocciole si acquista nei negozi di prodotti biologici e nelle drogherie ben rifornite.

Vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Moscato, Colli Euganei Fior d'Arancio.

#### Brutti ma buoni di pinoli

Impegno Medio Tempo 1 ora e 50° Vegetariana

Ingredienti per 35 pezzi circa 200 g pinoli 200 g zucchero 100 g albume 100 g cioccolato al latte a pezzetti 30 g panna fresca misto di 4 spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, zenzero) burro sale

Ungete di burro una placca e foderatela di carta da forno.

Raccogliete l'albume in una bastardella di metallo e montatelo a neve con un pizzico di sale fino quando non sarà ben sodo.

Mescolate in una ciotola 15 g di misto di spezie, i pinoli e lo zucchero, uniteli all'albume montato e mescolate delicatamente per non sgonfiare il composto.

Portate la bastardella sul fuoco dolce e cuocete mescolando costantemente finché il composto non avrà raggiunto la temperatura di 80-85 °C: ci vorranno al massimo 5-7' (all'inizio il composto avrà l'aspetto di una crema, poi si asciugherà).

Distribuite il composto a cucchiaiate sulla placca: fate questa operazione rapidamente altrimenti il composto si indurisce.

Infornate a 150 °C per 30'.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Scaldate la panna, senza raggiungere il bollore, togliete dal fuoco, unite il cioccolato e mescolate affinché si sciolga.

Immergete parzialmente i brutti ma buoni nel cioccolato, accomodateli su un foglio di carta da forno e lasciateli raffreddare per almeno 30' a temperatura ambiente.

La signora Olga dice che se non avete la bastardella, casseruola di forma semisferica o troncoconica perfetta per montare composti a bagnomaria, potete sostituirla con una comune casseruola, meno comoda ma ugualmente funzionale.

Vino liquoroso con aromi di frutta matura e spezie, Malvasia delle Lipari liquoroso, Vernaccia di Oristano liquoroso.

#### Plum cake ai pistacchi e anice

Impegno Facile Tempo 1 ora e 30' Vegetariana

Ingredienti per 8 persone

150 g zucchero semolato

130 g farina 00 più un po'

70 g panna fresca

60 g pasta di pistacchio

40 g burro più un po'

20 g pistacchi pelati

10 g farina di mandorle

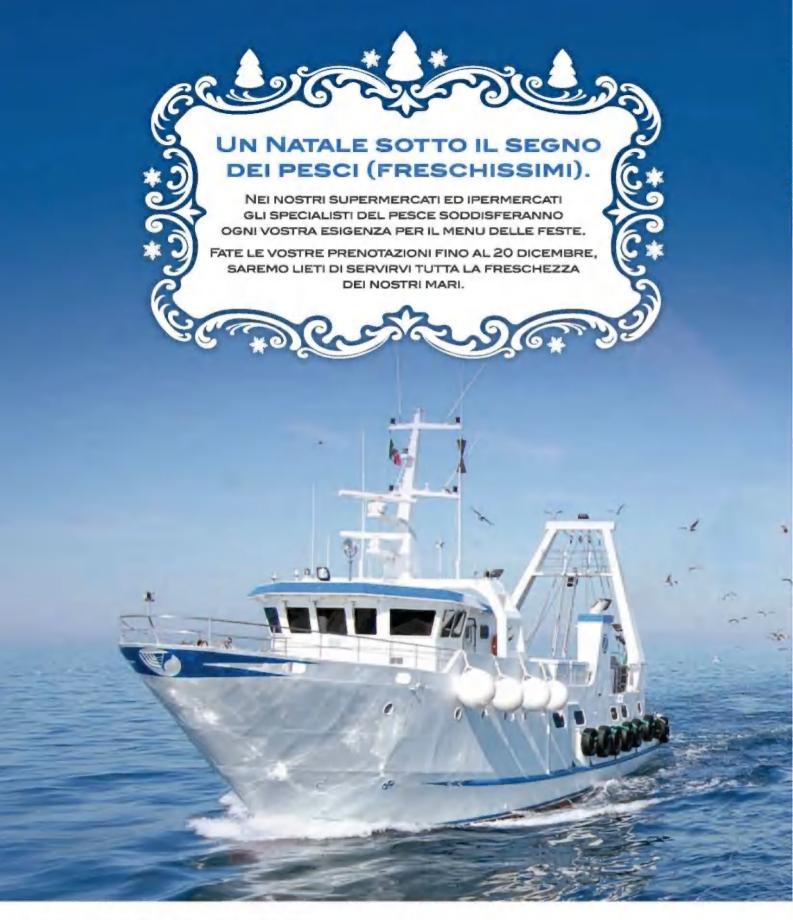
10 g zucchero di canna grezzo

2 g lievito in polvere per dolci

2 uova

anice stellato sale

Raccogliete in una bacinella 2 uova, lo zucchero semolato, la panna, un pizzico di sale e la pasta di pistacchio: amalgamate



SEGUI SU FACEBOOK IL NOSTRO MASTER DEL FRESCO: IL PESCE









in modo da ottenere un composto omogeneo. Unite 120 g di farina 00 e il lievito setacciati, poi 30 g di burro fuso e per ultimi incorporate i pistacchi.

**Imburrate** e infarinate uno stampo da plum cake (22x8,5 cm, h 7 cm).

Versate il composto nello stampo e infornate a 150 °C per 1 ora e 10'. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate.

Mescolate la farina di mandorle, 10 g di farina 00, lo zucchero di canna, 10 g di burro freddo a fiocchetti e 6 semi di anice stellato pestati ottenendo dei bricioloni.

**Distribuite** i bricioloni su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 150 °C per 12' (crumble all'anice).

**Servite** il plum cake spolverizzato di crumble all'anice.

La signora Olga dice che la pasta di pistacchio si trova in vendita nei negozi di prodotti biologici e in alcune drogherie ben rifornite. Verificatene sempre la qualità controllando la lista degli ingredienti.

Vino aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Trentino Moscato Giallo vendemmia tardiva, Contea di Sclafani vendemmia tardiva dolce.

Ricette Emanuele Frigerio Abbinamenti vini/ricette Giuseppe Vaccarini Testi Angela Odone Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Piattini bianchi Maxwell & Williams, calice Lobmeyr, forchetta e cucchiaino dorati Centrotavola, tovaglia Zara Home, decori e tovagliolo Sia Home Fashion, scatolina Essent'ial. Robot da cucina Kenwood, spatola di silicone Fiskars.





#### Scuola di cucina La pasta di pistacchio

Perfetta per insaporire dolci come il nostro plum cake o come base per il gelato, si può preparare anche a casa (con risultati qualitativi migliori rispetto a quella già pronta).

- 1 Raccogliete i pistacchi nel bicchiere del robot da cucina insieme allo zucchero a velo (100 g di pistacchi pelati e 50 g di zucchero a velo).
- 2 Iniziate a frullare fino a ottenere una farina molto fine.
- 3 Continuate a frullare per almeno 15-20' ininterrottamente. (È necessario usare un robot da cucina di una certa potenza, in grado di sopportare un lavoro così impegnativo.) Il composto si scalderà e diventerà più oleoso.
- 4 Per aiutarvi e velocizzare leggermente il processo potete unire un cucchiaio di olio di arachide. La farina si trasformerà in una pasta che si staccherà dalle pareti del bicchiere del robot. La pasta di pistacchio, avvolta nella pellicola, si conserva in frigorifero per almeno 15 giorni.



Il segreto dell'Alta Pasticceria nelle tue mani. Fecola, Amido di Mais, Lieviti, Cacao, Crema Inglese.

Ti serve solo il desiderio di creare. Tutto il resto lo trovi nella nuova Linea Pasticceria S.Martino.

Scopri quante ricette puoi realizzare su www.llovesanmartino. It was



#### Tortina con porri e salsa di rape

Impegno *Medio* Tempo *2 ore* Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
550 g 2 rape bianche
400 g 2 burrate
250 g farina più un po'
150 g burro morbido
75 g grana grattugiato
20 g porcini secchi
3 porri - 2 tuorli
aglio - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

**1-2** Impastate la farina con il burro a pezzetti, i tuorli e il grana fino a ottenere un panetto omogeneo; lasciatelo riposare in frigorifero coperto per circa 30'.

3 Ammollate i funghi in mezzo litro di acqua calda. Pulite le rape, tagliatele a pezzetti e rosolatele in casseruola con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato. Insaporitele per 2', poi bagnatele con tutta l'acqua dei funghi filtrata.

**4-5** Tritate i funghi e uniteli alle rape, coprite e cuocete per 35', aggiungendo acqua, se si asciugano. Togliete l'aglio e frullate in crema con un filo di olio, sale e pepe (salsa). **6** Stendete la frolla a 0,5 cm di spessore e foderate 4 stampi per tartelletta (ø 10 cm). Coprite con altri 4 stampi (o con fagioli secchi) e infornate a 180 °C per 25' circa.

7 Pulite i porri e tagliatene 2 a striscioline di circa 6 cm; metteteli in una padella con un filo di olio extravergine e un bicchiere di acqua, coprite e cuocete lentamente per 15'. Salate e pepate alla fine (porri brasati).

8 Sfornate le frolle e lasciatele intiepidire. Tagliate intanto il porro rimasto a filetti di 6 cm; infarinateli, scrollateli in un setaccio per eliminare la farina in eccesso e friggeteli nell'olio di arachide. Farcite le frolle con i porri brasati, appoggiatevi sopra mezza burrata e guarnite con i porri fritti. Servite sopra la salsa di rape.

La signora Olga dice che, secondo il numero di portate, potete preparare tortine più piccole, diminuendo la quantità di burrata.

#### Vino spumante secco e aromatico

Spumante Moscato Brut millesimato "Meramentae" 2011 Marco Bianco € 23 Primo, e unico, Moscato secco millesimato. Vi sorprenderanno le sue due anime: dolce al naso, carico di profumi di fiori e di frutta, ma secco in bocca, delicato e leggero, di ottima freschezza. Sarà piacevolissimo assaggiarlo con la tortina, e sentire come ne arricchisce gli aromi e insieme rinfresca il

suo sapore con la gentile nota acidula.



















# Stinco di maiale con purè di zucca

Ricetta Tommaso Arrigoni Testi Laura Forti Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

192 - Dicembre 2013

RICETTE

### Stinco di maiale con purè di zucca

Impegno Facile Tempo 3 ore e 20' Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,6 kg 2 stinchi di maiale
400 g polpa di zucca
100 g miele
30 g burro
25 g zenzero fresco
2 cespi di indivia belga - scalogno - aglio
maggiorana - rosmarino - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

- 1 Rosolate gli stinchi in una padella con il burro, 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, un rametto di rosmarino, uno di maggiorana e uno di timo. Girateli, per arrostirli bene (ci vorranno 8-10').
- 2 Trasferiteli poi in una pirofila con altri 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, un rametto di rosmarino, uno di maggiorana e uno di timo. Infornate a 120 °C per circa 3 ore. Spennellate gli stinchi ogni 20' circa con il miele diluito con 30 g di acqua. 3-4 Tagliate la zucca a dadini. Appassite mezzo scalogno tritato in una casseruola con 2 cucchiai di olio e un rametto di maggiorana. Dopo 2' aggiungete la zucca e insaporitela nel soffritto.
- **5-6** Bagnate con mezzo litro di acqua, aggiungete lo zenzero sbucciato e sminuzzato, coprite e cuocete per 15-20', salate e pepate, poi frullate tutto, in modo da ottenere un purè uniforme, frullando anche i pezzetti di zenzero, che sono più tenaci.
- 7-8 Tagliate per il lungo i cespi di indivia e rosolateli in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, per 2' a lato. Bagnate poi con un goccio di acqua e cuocete coperto per altri 2-3', finché il gambo più duro non si sarà ammorbidito. Servite gli stinchi con l'indivia accompagnando con il purè di zucca allo zenzero.

#### Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento

#### Dolcetto d'Alba "Bricco di Vergne" 2012 Batasiolo € 9

Dagli intensi aromi di lampone e ciliegia, ha un sapore equilibrato con tannini misurati e dolci, che lo rendono piacevolmente beverino. Il gusto deciso dello stinco di maiale, ricco, sapido e persistente, ma ammorbidito dal purè, chiama un vino di buona struttura e corpo, però poco tannico (per via del purè), ma dagli aromi spiccati, com'è il Dolcetto d'Alba.

Abbinamento vino/ricetta Giuseppe Vaccarini
Decoro Sia Home Fashion. Robot
da cucina Kenwood.







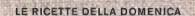












# Rocchetti di crespelle con crema e biscotto



#### Rocchetti di crespelle con crema e biscotto

Impegno *Per esperti* Tempo *1 ora e 30'* Vegetariana

Ingredienti per 6 persone 800 g latte 285 g zucchero 260 g Grand Marnier 230 g farina più un po' 40 g amido di mais - 10 g fecola 6 tuorli - 4 arance - 2 uova - cannella burro - miele - cioccolato fondente

1-2 Montate 55 g di zucchero, un cucchiaino di miele, 1 uovo e 1 tuorlo finché il composto non sarà soffice e spumoso; incorporate 50 g di farina, la fecola e un cucchiaino di cannella e versate il composto in una teglietta quadrata (lato 15 cm circa) imburrata e coperta con carta da forno imburrata e infarinata. Infornate a 170 °C per 15' (biscotto).

3-4 Scaldate 500 g di latte con 200 g di Grand Marnier; battete 5 tuorli con 80 g di zucchero, 30 g di farina e l'amido di mais. Versate il latte sui tuorli, tornate sul fuoco e cuocete finché la crema non si addensa.

**5-6** Amalgamate 1 uovo con 150 g di farina e aggiungete 300 g di latte, ottenendo una pastella liscia. Cuocetela a cucchiaiate in una padella unta di burro, ottenendo almeno 6 crespelle.

**7-8** Tagliate il biscotto in 6 barrette a sezione quadrata di circa 2,5 cm. Stendete una crespella sul piano di lavoro, fate una striscia di crema al centro, disponetevi sopra il biscotto e circondatelo con altra crema, ai fianchi e sopra, aiutandovi con una tasca da pasticciere, poi arrotolate la crespella. Rifilate le estremità e tagliatela in 3-4 rocchetti. Ripetete l'operazione con le altre crespelle, ottenendo una ventina di rocchetti.

**9-10** Tagliate a julienne la scorza di un'arancia e pelatele a vivo tutte; tagliate a pezzetti gli spicchi. Scaldate 150 g di zucchero in una padella con 60 g di Grand Marnier, 90 g di acqua e la scorza. Passatevi i rocchetti (rotolandoli sui bordi), poi unite allo sciroppo le arance pelate e il loro succo. Servite i rocchetti con la zuppetta, completando con il cioccolato fondente a scaglie.

#### Vino passito con aromi di frutta matura

#### Passito di Pantelleria Dop "Nes" 2010 Carlo Pellegrino € 25

Oro intenso, riflessi d'ambra, brillantezza: splendido all'occhio, il "Nes" affascina anche il naso e il gusto con profumi di canditi e un sapore dolce, sapido e mielato nel finale. E sposa i rocchetti in avvincente concordia di dolcezze e ricchezza aromatica.

Abbinamento vino/ricetta Giuseppe Vaccarini
Piatto e portatovagliolo Wedgwood, cucchiaino
Centrotavola, bicchiere Lobmeyr.





















# Agrumi, profumo d'inverno

Testo e ricetta di Davide Oldani

Per me gli agrumi hanno un ruolo importantissimo e sono davvero preziosi per ogni cuoco. Non nego che, forse, siano così presenti nella mia cucina anche perché hanno un profumo a me molto familiare: in inverno, come molti della mia generazione ricorderanno, le mamme e le nonne usavano appoggiare sui caloriferi le bucce dei mandarini per profumare la casa. Il loro aroma si diffondeva dappertutto, segnando in modo inequivocabile un preciso periodo dell'anno. In cucina, bisogna valutare l'utilizzo di questi frutti secondo quello che si desidera dare al piatto: profumo, acidità o consistenza.

Per il profumo, si usa la scorza, rigorosamente senza la parte bianca, intera o grattugiata. Per preparare un risotto al profumo di limone, per esempio, non utilizzerei mai il succo, ma solo la scorza grattugiata del frutto.

Per l'acidità si utilizzano il succo e la polpa, insieme o da soli. La polpa si pela a vivo e si aggiunge alle insalate, mentre il succo può servire in salse o emulsioni, come elemento acido. Naturalmente, in base al grado di acidità desiderato, si scelgono agrunt più acidi come il limone o più dolci come il mandarino. Per la consistenza, infine, c'è la scorza: si pela a vivo l'agrume, ricavando la buccia con tutta la parte bianca; si fa poi candire e si utilizza per la sua carnosità, e per il gusto dolce e profumato.

Gli agrumi sono indispensabili per valorizzare la cucina e possono guerre un ruolo molto importante anche nella realizzazione di platti attenti alla salute: infatti, pur se con minore varietà rispetto alla ricchissima famiglia delle erbe e delle spezie, contribuiscono a regalare profumo e sapore, sostituendo condimenti magari grassi o troppo salati.



Davide Oldani Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI)

### Rafano al cucchiaio, emulsione di agrumi, bottarga e marron glacé

Impegno Medio Tempo 40'

Ingredienti per 4 persone

150 g latte

150 g panna fresca

90 g pancarré senza crosta

75 g ricotta

10 g rafano fresco più un po'

3 albumi

2 arance

2 marron glacé

cipolla - burro - amido di mais bottarga grattugiata - semola olio extravergine di oliva - sale

Tritate mezza cipolla e soffriggetela in una casseruola per 2-3' con un cucchiaio di olio. Aggiungete il latte e la panna, portate a bollore, poi togliete dal fuoco e aggiungete il pancarré tagliato a pezzetti e il rafano grattugiato. Aggiustate di sale.

Pesate 350 g di questo composto e mescolatelo con la ricotta, gli albumi, un pizzico di sale e frullate, ottenendo una crema liscia e vellutata.

**Versatela** in 4 stampi da tartelletta imburrati (Ø 9 cm) e infornateli a bagnomaria, a 120 °C per 20' (rafano al cucchiaio).

Spremete un'arancia e mezza e filtrate il succo; scaldatelo in una casseruola con un pizzico di sale e addensatelo con un cucchiaino da caffè di amido di mais diluito in poca acqua: in circa 5' otterrete la consistenza di una salsa; emulsionatela con un filo di olio.

**Pelate** a vivo la mezza arancia rimasta e tagliate gli spicchi a tocchetti; tagliate a tocchetti anche i marron glacé.

Servite il rafano al cucchiaio con l'emulsione di arancia, completando con i pezzetti di arancia e di marron glacé, bottarga, semola fritta e rafano grattugiato.

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Alessandro Procopio* Fotografie e Styling *Beatrice Prada* 











# Panforte, dolce speziato di Natale

A cura di Laura Forti Preparazione Joëlle Néderlants Fotografie e Styling Beatrice Prada















#### Panforte Margherita

Impegno *Medio* Tempo *50 minuti* Vegetariana

Ingredienti per 2 panfortini 150 g mandorle con la pelle 150 g farina più un po' 150 g zucchero semolato 100 g cedro candito 70 g arancia candita 20 g miele di acacia 15 g spezie miste in polvere ostia - zucchero a velo

1 Preparate con un cartoncino 2 anelli di circa 12 cm di diametro e 6 cm di altezza, e foderateli con carta da forno. Tagliate a dadini il cedro e l'arancia canditi. Tostate le mandorle in una padella o nel forno.

2 Sciogliete in una casseruola di rame o in una antiaderente lo zucchero semolato e il miele con 40 g di acqua. Quando comincia a bollire, unite i canditi e mescolate.

3-4 Spegnete il fuoco e aggiungete la farina, miscelata con le spezie.

5 Aggiungete, infine, le mandorle e amalgamate il composto.

**6** Appoggiate gli anelli su una teglia, su un fondo di ostia; dividete il composto in due parti e pressatelo bene dentro gli stampi. Schiacciatelo per evitare che si formino bolle d'aria. Coprite la superficie di farina, per evitare che si bruci, e infornate a 180 °C per 15-20'. Sfornate i panfortini e fate raffreddare; togliete i cartoncini e rifilate l'ostia. Eliminate la farina e spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

La signora Olga dice che potete utilizzare anche uno stampo a cerniera più grande, per un dolce unico. A Siena, le drogherie vendono sia l'ostia, addirittura in fogli, sia la miscela di spezie già pronta. In alternativa, trovate in farmacia piccole ostie tonde, che potete assemblare per creare uno strato unico. In drogheria e nei supermercati, invece, si trovano miscele di spezie pronte ("spolverino", "saporita", "miscela 5 spezie"...). Potete tuttavia preparare la miscela voi stessi mescolando secondo il vostro gusto cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato, pimento... La ricetta del panforte è protetta dal marchio Igp: la sua formulazione ufficiale si trova sul sito politicheagricole.it



#### Il sapore unico del dolce di festa

Il racconto di Eleonora Ciolfi, imprenditrice di San Quirico d'Orcia (Siena), ci restituisce la magia del Natale contadino di nonna Ginetta, classe 1912.

Panforte e ricciarelli, a Natale, sono i dolci che non possono mancare. quelli per cui si lascia sempre un posticino nello stomaco", come diceva mia nonna. Lei, Ginetta, classe 1912, contadina e mezzadra in Val d'Orcia, il panforte lo faceva in casa. La sua versione era povera, rigidamente autarchica: utilizzava gli ingredienti che c'erano a disposizione in campagna. Le mandorle si raccoglievano sugli alberi e si facevano pazientemente seccare, come i fichi. Il miele era quello delle due o tre arnie collocate poco lontano da ogni podere. Poi le spezie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, l'unico ingrediente acquistato, insieme alle ostie. Le polverine, preziose e costose, venivano pesate in drogheria e avvolte in cartoccini marroni. Nonna tritava e impastava il tutto, poi metteva il panforte a cuocere nel forno del pane, insieme a ciambelloni, crostate e biscotti. Il Natale, infatti, era l'unica occasione, insieme ai matrimoni, in cui i contadini potevano mangiare dolci a volontà. Una vera festa, soprattutto per i bambini. Ormai anziana, nonna Ginetta non mi ha mai preparato il panforte con le sue mani: come tutti noi, apprezzava quello artigianale acquistato in pasticceria. Eppure sono convinta che quel semplice panforte contadino avesse un sapore speciale, impossibile da riprodurre: quello del desiderio e dell'eccezionalità.

Piatto G/OVElab.

# Calamari vietnamiti in dolce cottura

















#### Calamari al lemon grass

Impegno Facile Tempo 40 minuti

Ingredienti per 4 persone
1 kg piccoli calamari
1 gambo di lemon grass - 1 lime
aglio - peperoncino piccante
zenzero fresco - zucchero
salsa di pesce (Nuoc Mam o Nam Pla)
birra thailandese

1 Pulite i calamari, senza spellarli; separate i corpi dai ciuffi; aprite i corpi incidendoli nel senso della lunghezza e tagliateli in filetti.

**2-3** Eliminate la parte annerita alla base del gambo di lemon grass e tagliate il bulbo a rondelle sbieche; mettetele sopra i calamari, raccolti in una ciotola; aggiungete anche 5 g di zenzero tagliato a bastoncini; mescolate bene in modo da distribuire gli aromi e lasciate insaporire per circa 15'.

4 Preparate intanto il condimento, mescolando 3 cucchiai di salsa di pesce con 3 cucchiai di acqua, 3 cucchiaini di zucchero, il succo di un lime filtrato, uno spicchio di aglio tritato grossolanamente con un pezzettino di zenzero sbucciato e 3-4 rondelle di peperoncino.

**5-6** Riempite il fondo di una pentola tipo wok o sauteuse con circa 200-250 g di acqua e birra, mescolate in pari quantità. Collocate al centro della pentola una ciotola capovolta, che faccia da sostegno. Disponete i calamari ben distesi in un piatto piano di diametro di poco inferiore al diametro della pentola e appoggiatelo sopra la ciotola (con le normali pentole solitamente disponibili in casa, dovrete cuocere in due turni). Chiudete con un coperchio e cuocete per circa 5-6'. Servite i calamari con questo condimento.

Vittorio Castellani dice che la salsa di pesce (Nuoc Mam o Nam Pla) è un ingrediente tipico di Thailandia, Vietnam, Indonesia e Filippine, simile alla nostra colatura di alici, il liquamen degli antichi Romani. Si trova nei negozi di prodotti asiatici e in qualche supermercato.



#### Lemon grass profumo di agrumi senza acidità

Spesso confuso con la cedronella (Melissa officinalis), il lemon grass o citronella, per dirla all'italiana, è un'erba aromatica appartenente al genere Cymbopogon, molto diffusa nell'Asia insulare, dove cresce sotto forma di cespugli. Il suo sapore delicato di agrume, privo però di ogni acidità, è molto apprezzato nelle cucine del Sud Est asiatico, specie in Thailandia e Vietnam, dove viene ampiamente utilizzato nelle zuppe, nelle marinate, preferibilmente per piatti di mare, come in questa ricetta vietnamita. La parte aromatica è quella del bulbo, dal caratteristico colore giallo verdognolo, con sfumature rosate; avvicinandosi alle foglie l'aroma del gambo si attenua progressivamente. Il lemon grass si usa tagliato a listerelle o a rondelle, ma si può anche utilizzare solo per dare sapore ai cibi: in Indonesia, per esempio, i gambi vengono talvolta impiegati come stecchi aromatici per la cottura degli spiedini di satay alla griglia, mentre in India le foglie, dalle proprietà antibatteriche e antiossidanti, servono per decotti rinfrescanti e salutari.

#### Vittorio Castellani

Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

## Un romanzo ai tartufi

A cura di Laura Forti e Samanta Cornaviera Preparazione Joëlle Néderlants
Fotografia Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada



LA RICETTA ORIGINALE DEL

### 1929

Questo è un piatto che costa: ma vi sono paesi dove i tartufi abbondano e se ne mangiano dalle famiglie, anche mediocremente agiate, a sazietà. Per coloro, dunque, che ne mangiano facilmente scriviamo e raccomandiamo la presente ricetta:

Ci voglion tartufi piuttosto grossetti. Sapete che si puliscono, si lavano più volte con acqua bollente, con un coltellino si arrotondano, ove sia richiesto, in modo che possano posare da una parte. E, dalla parte opposta, si fa un piccolo vuoto. Non gettate via quel tritume, che ne togliete: anzi, con fegatini di pollo, prezzemolo, maggiorana e, trovandoli, con minutissimi pisellini e funghetti, il tutto ben sminuzzato, formerete un piccolo ragù. Ci metterete un po' di farina, qualche rosso d'uovo per legarlo. E, con questo, riempirete i tartufi. Se avete cinque o sei commensali ne potete dar tre o quattro per uno. Ripieni i tartufi, li porrete in una casseruola con sugo di carne, o brodo sostanzioso e li farete cuocere dolcemente. Li servirete guarniti con crostini fritti al burro.

Si può fare anche in altro modo:
Cuocete in poco brodo chiaro, riso di
prima qualità; lo condirete con cacio parmigiano, vi aggiungerete tuorli d'uovo crudi, sale, pepe, tutto deve
entrare insieme in cottura. Va bene accomodato il riso in un vassoio: sopra
vi si dispongono i tartufi: lasciando
uno spazio verso gli orli del vassoio e
su questo spazio si porranno i crostini
fritti: avrete così tre gradazioni di colori: l'oro dei crostini, lo scuro dei tartufi, le varie sfumature del riso condito
nel modo che abbiamo detto.





Sopra La prima pagina del primo numero, 1929. Piatti Wedgwood.

#### Un romanzo ai tartufi

Impegno *Medio* Tempo *1 ora* 

Ingredienti per 6 persone 100 g riso Carnaroli

35 g fegatini di pollo

3 g funghi porcini secchi

6 fette di pane

6 grossi tartufi neri

2 tuorli

pisellini sgranati - carota - prezzemolo maggiorana - farina - burro - grana grattugiato - brodo di carne - sale - pepe

**Tritate** con un coltello i fegatini. Ammollate i funghi porcini in acqua, strizzateli, sminuzzateli e mescolateli ai fegatini.

Aggiungete anche un pezzetto di carota in minuscoli dadini e un cucchiaio di pisellini, un ciuffo di prezzemolo e uno di maggiorana tritati, ottenendo una specie di ragù.

Eliminate entrambe le calotte dei tartufi (per aprirli e per renderli stabili alla base), poi scavateli con uno scavino. Tritate la parte scavata e mettetene poco più di metà nel ragù.

Legate il ragù con un pizzico di farina e mezzo tuorlo, salate e pepate; riempite con il ragù i tartufi scavati.

Imburrate con un velo di burro 6 fette di pane molto sottili e passatele sotto il grill finché non si dorano diventando croccanti. Tagliatele quindi a metà.

Lessate il riso con 200 g di brodo, in 13-14'. Portate a bollore, intanto, in una casseruola un bicchiere di brodo di carne, appoggiatevi i tartufi, senza capovolgerli né sommergerli, coprite e cuocete per 6-7'.

Mantecate il riso con un cucchiaio di grana, 10 g di burro e un tuorlo, salate, se serve, e pepate.

Servite i tartufi ripieni con poco riso e accompagnateli con i crostini al burro, completando con le briciole di tartufo rimaste.

Sono passati 84 anni dal primo numero de La Cucina Italiana e dall'editoriale firmato dal fondatore e direttore Umberto Notari: "Il popolo italiano è un popolo sobrio, il che non toglie che esso non desideri e non voglia mangiar bene. Non c'è antitesi fra sobrietà e gusto: non c'è incompatibilità fra palato ed economia; non c'è dissociazione fra cucina e civiltà. Anzi...". Sulla sobrietà di noi italiani ci sarebbe da discutere a lungo, ma il concetto che segue è tuttora condivisibile. Per rafforzare questa idea, Notari invitò a collaborare con lui il Gotha degli intellettuali dell'epoca, come l'amico futurista Marinetti.

Fin dal primo numero, dunque, ecco un fiorire di piatti dai nomi suggestivi, come Tango di cipolle, Il leale bollito, il Bodino d'Alaska e il nostro Romanzo ai tartufi: un piatto di carattere, originale non solo nel nome e caro solo in apparenza, poiché consigliato agli abitanti di terre vocate alla trifola e con il ripieno di ragù ai fegatini di pollo. Grazie a questo genere di contenuti, il nuovo "giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai" fu accolto con entusiasmo e centinaia di lettere di congratulazioni arrivarono alla redazione di via Montenapoleone a Milano.

La situazione economica mondiale, nel frattempo, subì un brusco peggioramento: dopo anni di boom azionario, il crollo della Borsa di Wall Street il 29 ottobre portò alla tristemente famosa "crisi economica del '29", propagatasi velocemente in tutto il mondo, Italia compresa. Una situazione simile per molti versi a quella che viviamo oggì. Le scelte editoriali mutarono col peggiorare della crisi e, grazie alla guida di Delia Notari, moglie di Umberto, La Cucina Italiana si adeguò alle esigenze – e urgenze – delle italiche massaie alle prese con le quotidiane difficoltà domestiche.

La nostra "missione", ora come allora, è quella racchiusa nel motto presente da quel primo numero "Mangiar meglio, spender meno". – **S. Cornaviera** massaiemoderne.it

#### Che cosa è cambiato

Innanzitutto, è cambiata la "catalogazione" di questo piatto: nel numero del '29, infatti, è presentato tra le Verdure, mentre noi, per dosi, tipologia e abitudini di oggi, lo consigliamo come antipasto. Di conseguenza sono cambiate anche le quantità: anziché 3-4 tartufi per commensale, ne proponiamo uno a testa, ben ripieno e accompagnato con il riso. Abbiamo scelto di proporre questo piatto nella seconda versione indicata dalla ricetta originale: è difficile, oggi, affrontare i tartufi "in purezza", senza un accompagnamento che venga esaltato dal loro profumo e che, contemporaneamente, abbia la funzione di ampliarne la degustazione. Abbiamo poi aggiunto un pezzetto di carota, per dare una nota di colore al ripieno, e specificato con più precisione, come di consueto, le quantità degli ingredienti necessari per realizzare questa ricetta ottenendo un buon equilibrio di gusto.

# Christmas burger

A cura di Laura Forti Fotografie Riccardo Lettieri Styling Beatrice Prada

Riccardo e Stefano sono entrambi appassionati di buona cucina, che è al centro della loro comune attività professionale. La ricetta che ci hanno preparato è nata dall'intenzione di "racchiudere" in un panino una ricetta natalizia tradizionale ma già rivisitata: un cappone ripieno. "Un panino curioso perché contiene sia il contenitore che il contenuto!".

#### Burger di cappone e mostarda

Impegno Medio Tempo 1 ora

Dose per 6 persone

450 g polpa di cappone o di pollo già cotto

350 g 2 mele Golden

200 g polpa di manzo macinata

180 g patate

100 g castagne lessate - 75 g patata lessata

70 g zucchero di canna

50 g salsiccia fresca sgranata

25 g grana grattugiato

6 panini da hamburger

essenza di senape - insalata

noce moscata - limone

olio extravergine - sale -pepe

Sbucciate e sminuzzate le mele; raccoglietele in una casseruola e cuocetele con il succo di un limone e lo zucchero di canna finché non si disfano, per circa 20-30'. Mescolatevi qualche goccia di essenza di senape (mostarda).

Pelate le patate crude e tagliatele a fettine sottili; mettetele su una placca coperta di carta da forno e infornatele a 180 °C per 20'. Schiacciate la patata lessata e sminuzzate le castagne; mescolatele con il manzo, la salsiccia, il grana, sale, pepe e noce moscata. Unitevi il cappone sminuzzato e impastate, ottenendo un composto omogeneo. Dividete il composto in 6 hamburger (ø 9 cm), aiutandovi con un tagliapasta; cuoceteli in padella in un filo di olio per 10' girandoli sui 2 lati.

Tostate i panini aperti a metà e componeteli con mostarda, insalata, hamburger, patatine, ancora mostarda e chiudete.







Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari Designer e grafico

Hanno storie diverse che, però, convergono nella loro esperienza professionale più recente, come fondatori di Gnam Box (gnambox. com): una vera fucina di ricette e progetti che ruotano intorno al cibo e al suo mondo.

Bicchiere Bormioli Rocco, tovagliolo Society by Limonta.

### ONFALÓS, BONTÀ SPLENDENTE





Autentico fuoriclasse, Onfalós è una continua sorpresa.

Elegante e suggestivo, colpisce per la bellezza del suo design firmato Atelier Bellini.

Eccellente nelle prestazioni, conquista per la sua piastra splendente

che assicura piatti gustosissimi e leggeri.

Pratico e sicuro, in casa e all'aperto, meraviglia per il comfort e la limitata fumosità.

Conviviale ed allegro, coinvolge nella Festa familiari ed amici.

Se nella vita cerchi il bello e buono\*,

a Natale regala (ti) Onfalós, la perfezione fatta dono!

\*buono sconto del 10% su tutti i modelli sino al 31.12.2013



Richiedi il ricettario delle Feste e lo showroom più vicino: n° verde 800 505 085 info@smartechitalia.com www.smartechitalia.com



### L'indice dello chef

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

ANTIPASTI	I Impegno I	Tempo	Oggi per domani	Riposo	Pagina
Baccalà mantecato e polenta	**	1 ora e 30'	•	2 ore	98
Cornetti di grana con crema di baccalà	**	1 ora			162
Crema di cavolfiore con uovo di quaglia 🛭 🖉 🎈	**	45'	•		83
Crema di fegatini	*	1 ora		12 ore	99
Crespelle alla russa con yogurt e uova di salmone	*	30'			150
Crocchette di baccalà mantecato	*	35'			116
Gallette di cappone	*	25'		30'	117
Ghirlanda di Natale	**	1 ora e 40'		1 ora e 30'	12
Insalata di mango e aragosta 🙋	**	45'	•		84
Insalata di scampi e avocado	*	25'	CONTRACTOR OF DESIRENCE AND ADDRESS OF THE PARTY.		158
Millefoglie di salmone	**	50'	•	24 ore	34
Pan brioche alle noci e datteri con radicchio e stracchino	**	1 ora e 30'		1 ora e 30'	62
Rafano al cucchiaio, emulsione di agrumi, bottarga e marron glacé	**	40'		P P 1 - 2	197
Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino	**	1 ora e 30'		4 ore	161
Sfere di caciocavallo e cime di rapa	*	50'		30'	62
Sformatino di pan brioche	*	45'			72
Tartare di scampi al cedro e timo	*	30'		30'	162
Tartellette integrali con mousse di salmone	**	1 ora e 20'	(1985) POTENTIAN PROPERTY OF THE PROPERTY OF T	1 ora	160
Terrina di foie gras e cappone	***	1 ora e 30'		12 ore	35
"Toast" croccante con gamberí e lardo	*	25'	and and a second	12016	83
Tuorlo fritto, vellutata di topinambur e tartufi	**	40'			162
Un romanzo ai tartufi	**	1 ora		4.*****************************	203
		I VIA	TOTAL DESIGNATION OF THE PARTY	URALISHUALIWA HALITAN	200
PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI				400	100
Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo nero	**	1 ora		45'	166
Cannelloni di grano arso con ricotta e speck	**	1 ora e 20'			164
Cappelletti di pane al cacao su vellutata di fave	**	2 ore	+18007+134+130++++4961+387+1447++404+14472***********************************	12 ore e 30'	166
Cappelletti in brodo	***	4 ore	Description of the contract of	of bloom bottled will recently dish to	100
Celentani con il ragu del timballo di anellini	*	20'			117
Crema con i broccoli dell'insalata di rinforzo e il brodo dei cappelletti	*	20'			116
Crema di fagioli e radicchio 💜 🎈	*	20'	OLOTIMATOR COLUMN DI LO DE L'ANTOLOTE DE L'ANTOLOTE DE L'ANTOLOTE DE L'ANTOLOTE DE L'ANTOLOTE DE L'ANTOLOTE DE	TORRITO GUILLIAN TURNO	154
Lasagnette con ragù di cappone e spinaci	**	2 ore e 30'			87
Pasticcio di lasagne, robiola e salmone affumicato	*	25'			156
Ravioli di ostriche con salsa di Champagne	**	2 ore		7 ore	37
Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero 🛭 👂	*	45'		n i romanos dancento en completa o conclus de c	165
Risotto con il brodo dei tortellini e topinambur 🛮 💇 🎈	*	35'			72
Sauté di riso e verdure al curry 🎈	*	30'			152
Spaghetti alla chitarra, barbabietola e anguilla affumicata	*	35'			166
Timballo di anellini	**	2 ore	•		102
Tortellini al prezzemolo in brodo di sedano 🎈	**	2 ore			62
Vellutata di patate con gnocchetti 🥀	**	1 ora e 40'	•		36
SECONDI DI PESCE					
Anguilla al vino bianco e arancía	**	40'			170
Astice alla brasiliana	**	1 ora e 40'			172
Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo 🛭 🙋	*	30'			171
Calamari al lemon grass	*	40'			201
Filetto di branzino e carciofi 🛭 🗷	*	25'	Abberts		151
Filetto di salmone con radicchio e panna acida 🛭 🗷	**	45'			171
Scorfano all'acqua pazza 🙋	*	30'			105
Seppie in pastella e crema di lenticchie	**	1 ora e 15'	once many septimbed and between the flat description by Franklin to below the flat of the best and an	errorell (Commissed Gracer) de Chadra	172
Trancio di branzino al cacao in cartoccio di creta	**	1 ora e 30'			42

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO	I Impegno I	Tempo	Oggi per domani	Riposo	l Pagin
Anatra con frutta fresca e secca 🜘	**	3 ore	•		42
Burger di cappone e mostarda	**	1 ora			204
Carré di agnello al forno	**	1 ora e 20'			181
Cosce di faraona alla diavola con zenzero e prugne	*	45'	no tone i e rederime il tembrano d'innere duni sono frencismo d'innere dell'escolo in con	*********	151
Costine di maiale marinate al chinotto con misto di verdure	*	1 ora	•	12 ore	180
"Crème caramel" di spinaci con zola e panettone 🎈	*	1 ora e 20'			70
Filetto marinato al peperoncino e carciofi 🛭 🔇	*	40'		12 ore	88
Lumache all'aceto balsamico con prosciutto crudo	*	30'		1 ora	182
Manzo brasato alla California	*	2 ore e 20'			182
Pollo con bottarga e limone	*	1 ora			182
"Raclette" espressa 🛭 🖉 🆣	*	30'			150
Rotolo di cappone ripieno	**	1 ora e 40'			106
Sformatino invernale 🛛 🌗	**	1 ora		2 ore	46
Stinco di maiale con purè di zucca 🛭 🕖	*	3 ore e 20'			193
Verdure miste con uovo morbido	***	40'			44
VERDURE					
Crema bruciata di finocchi 🙋	**	1 ora e 15'			174
Crostoni con uova ai broccoli 🎈	*	40'			176
Fagottini di sfoglia ripieni di verza al curry e uvetta 🔸	*	1 ora e 30'			176
Gratin di carciofi e topinambur 🛭 🖉 🎈	*	50'			177
Indivia brasata con stracchino 🎈	*	20'			156
Insalata al tofu con vinaigrette all'uva 🎈	*	30'			70
nsalata di indivia, sedano e gorgonzola 🎈	*	15'			154
'Insalata di rinforzo" con accento esotico	*	45'	•	***************************************	104
Tortina con porri e salsa di rape	**	2 ore	PT 1.1 1 1.4 1 2 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		191
Verdure miste sott'olio agli aromi 🛛 🎈	*	1 ora	0	2 giorni	175
DOLCI & BEVANDE					
Ananas caramellato con gelato 🌷	*	20'			152
Bevanda speziata alla mela 🛾 🖉 🎈	*	20'	and the second s		126
Brutti ma buoni di pinoli 🎈	**	1 ora e 50'	•		186
Casetta di pan di zenzero 🏺	**	1 ora	•	2 ore	130
Cassata 🎍	**	1 ora	•	5 ore	108
Ciambelle-renne al cioccolato	**	1 ora e 40'	•	***************************************	131
Corona con marshmallow	**	2 ore	•	esaniuniemskeitensen	132
Crema fritta con gelato al Marsala e salsa di zucca 🎈	***	1 ora e 40'	0	3 ore	50
Crostata alla ricotta di pecora e mandarancio	**	1 ora e 35'		3 ore	184
Cupcakes di Valentina	**	2 ore		0 016	123
		1 ora		3 ore	
Doppia mousse di nocciola e cioccolato al latte con pere	**			3 ore	185
Frollini di Natale	***	1 ora e 30'	•	1 ora	132
Meringata al mapo	**************************************	4 ore e 40'	(m):memerina	6 ore	185
Mini brioche al cacao	***************************************	1 ora e 30'		2 ore e 30'	124
Mousse al cioccolato con chips di panettone	***	40'		edited attended to the total	91
Panforte Margherita	**	50'		0	199
Panini-orsetti al latte	**	1 ora		2 ore	134
Plum cake ai pistacchi e anice	*	1 ora e 30'		PARTITION OF THE PARTY AND IN THE PARTY AND IN	186
Rocchetti di crespelle con crema e biscotto	***	1 ora e 30'		Intitution at the state of the	195
Sfoglie al cioccolato e crema di lenticchie	**	1 ora e 20'	,		70
Sorbetto al mandarino	**	35'	•	1 ora	91
Tartufini di lenticchie e cioccolato bianco	*	30'			73
Torta al cioccolato con crema al caffè 🌗	**	2 ore e 30'	•		50
Tre salse per il panettone	*	30'	•		158
Tre sali aromatici (limone e alloro, arancia, erbe miste)	· ·	2.51			
tre net erements (limens a ellere eremes erbe eriste) (/)	*	30'	•		76

#### LEGENDA

 ★
 Facile

 ★★
 Medio

 ★★
 Per esperti



Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

#### Sostenere la ricerca con tutto il cuore

Il 13, 14 e 15 dicembre in più di mille piazze c'è la nuova raccolta di fondi Telethon. Per sostenere la ricerca sulle malattie genetiche verranno distribuiti cuori di cioccolato (al latte o fondente) da 200 g, prodotti in Italia dal maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia (donazione minima € 10). telethon.it





#### Riuscite a immaginare un connubio più peccaminoso di cioccolato e caramello?







Frizzante trilogia Dalla ricercata unione di 25 vini Chardonnay, Pinot nero bianco e Pinot nero nasce Vintage Collection Dosage Zéro 2009, un Franciacorta puro e sincero (€ 42). Completano la collezione dei Vintage Collection di Ca' del Bosco il Brut Millesimato 2009 e il Saten 2009. cadelbosco.com



Le tre età del Parmigiano Reggiano Se lo regalate, ve lo regalano o lo acquistate per la tavola delle feste, è bene sapere che: invecchiato a 18 mesi è ideale con le verdure crude; a 24 mesi si abbina a primi piatti e zuppe; dai 24 ai 30 mesi è ottimo su carpacci di pesce o di carne, oppure sul roastbeef. parmigiano-reggiano.it

oto di Carlo Guttadaun

#### Senza glutine e senza lattosio

Anche se con il 50% di grassi in meno, il burro Butterfly di Meggle è derivato dal latte senza aggiunta di grassi vegetali. E viene incontro anche alle esigenze delle persone intolleranti al lattosio e al glutine. In panetti da 250 g. (€ 2,99) meggle.it





# Croccante spuntino goloso A base di farine, olio di oliva e sale, i grissini Torinesi di Céréal sono adatti a chi è intollerante ai lieviti, di cui sono totalmente privi. (€ 2,15) prodotticereal.it

#### Un vero gioiello di sapore

fertilizzanti, pesticidi o sostanze chimiche, i meravigliosi fiori violetti dello Zafferano Tre Cuochi vengono raccolti a mano uno per uno. Ecco perché è così prezioso non solo nel gusto! (€ 4,96) 3cuochi.it



#### I migliori classici-esotici

Il Viaggiator Goloso è la linea di Unes pensata per offrire ai propri clienti le specialità italiane dei migliori produttori, scelti e selezionati con cura e passione. Fanno parte della linea il Pandoro classico, il Panettone classico e il Panettone ai frutti esotici con ananas, papaia, guava e jackfruit. (€ 6,59) unes.it



# tagliapasta.com



Il vostro negozio on-line con oltre 200 articoli made in Italy per fare la pasta in casa

## Speciale sconto del 10% per i lettori de La Cucina Italiana

Digita il codice LCI13 prima di completare il tuo ordine Promozione valida fino al 31.01.14

### www.tagliapasta.com

Bologna - Tel. +39 051.6646950 (int. 4) E-mail: info@tagliapasta.com



#### Kiss: precisione svizzera e maestria italiana nell'arte dell'espresso.

illy.com



#### Candide delizie

È bianco come la neve e a forma di Babbo Natale lo stampo di Silikomart ideale per torte da gustare in famiglia durante le feste. All'interno della confezione trovate una ricetta dello chef Luca Montersino. (€ 15,90) silikomart.com



#### **Bollicine passe-partout**

Freschezza e maturità, piacevolezza e rigore, equilibrio e rivelazione, queste le caratteristiche del Franciacorta Extra Brut Millesimato EBB 2008 de il Mosnel. Per un pranzo raffinato a base di pesce ma anche un panino con la porchetta insieme agli amici. (€ 30) ilmosnel.com



#### Regalo di gusto!

Non sapete cosa regalare a Natale? Ecco la soluzione proposta da laRinascente: le Gift Box. Sono in tre dimensioni diverse, personalizzabili scegliendo tra più di mille prodotti (tartufo bianco alla nocciola, amaretti classici, croccante alle mandorle, cantucci...) corredate di biglietto di auguri e recapitabili in tutt'Italia. (A partire da € 36,40) rinascente.it



#### A ognuno il giusto grado

Con il bollitore Digital Kettle
di Hotpoint di Ariston
potete scegliere 6
temperature dell'acqua,
da 50 a 100 °C, a seconda del
tè che intendete preparare.
Dopo aver raggiunto
l'ebollizione, Digital Kettle
rimuove le impurità
dall'acqua e la fa ritornare
alla temperatura scelta.
(€ 89) hotpoint-ariston.it



#### Etico e buono

Per i menu natalizi all'insegna del bio, NaturaSI offre moltissime idee: tradizione, novità etniche e più di 4.000 prodotti ideali per tutti, adulti, bambini, intolleranti e celiaci. naturasi.it eco.it



#### Guardini ti augura un dolcissimo Natale!

Vieni a scoprire sul nostro sito la vasta gamma di prodotti e dai spazio alla tua creatività! www.guardini.com

Seguici su:















Un gentile sapor di fumo nello Speck Alto Adige lgp, affumicato a freddo, stagionato per almeno 22 settimane e insaporito con una miscela segreta di spezie ed erbe. Più delicato dei crudi affumicati nordici e più deciso dei crudi dolci mediterranei. speck.it

#### Nobiltà atesina al bicchiere

Dalle migliori vigne di Gries, il Lagrein Doc Sigis Mundus 2010 della linea Comell Colterenzio è un rosso vellutato, di gran carattere. È il vino giusto per secondi di carni rosse e selvaggina, ma anche per uno spuntino con formaggi piccanti. colterenzio.it





Per provetti pasticcieri Lo Sbattitore elettrico Chefette a 5 velocità monta, sbatte e amalgama. La ciotola con paraschizzi ruota e questo movimento, combinato con quello delle fruste, consente di ottenere risultati eccellenti. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. (€ 100) kenwoodworld.com

#### Per un caffè più che da re

Realizzata in alluminio fuso, di un brillante rosso lacca, permette al calore di diffondersi uniformemente e di ottenere un caffè dal gusto intenso e cremoso. Zarina di Risolì da tre tazze per tutto il mese di dicembre sarà in promozione. (€ 30,50 anziché € 39) risoli.com





#### Bere di gusto dal rubinetto

Ecco un Piccolo Elettrodomestico di Electrolux che piace a chi fa la scelta di bere acqua di rubinetto: la caraffa filtrante che velocemente elimina le particelle che danneggiano il sapore dell'acqua e gli odori sgradevoli. (€ 25,11) electrolux.it



#### Dolci pensieri

Dolcezza in piccole dosi, per tanti gusti e in una confezione regalo, trasparente e con maniglia cordonata, che allude all'alberello decorato. Piacevole da regalare e ricevere, è stata creata da Rigoni di Asiago per Natale, si chiama Le Tentazioni e contiene 5 vasetti da 25 grammi: due di Fiordifrutta, uno di Nocciolata e due di Mielbio. (€ 6) rigonidiasiago.com



# C'è Regina e Regina.



PRODUTTO TIPICO FRIULANO
PRONTA DA MANGIARE





AFFUMICATORI IN SAN DANIELE La Regina di S. Daniele.

Trota salmonata, delicatamente affumicata. L'emozione di un gusto unico e genuino.

Prodotto artigianale friulano





#### **FATTORIA DEL CERRO**

**AperaWine** 

estate selected by Wine Spectator Vinitaly 2013

5 Grappoli di BIBENDA 2014

ANTICA CHIUSINA 2007

WINE

ANTICA CHIUSINA 2007

Vintor VENTOR ANTICA CHIUSINA 2007

SAMESSUCKLING SOM Y

ANTICA CHIUSINA 2006

WÎNE

VINO NOBILE RISERVA 2008

90 paints

MAMESSUCKLING COM T

VINO NOBILE RISERVA 2007

92 peini

GAMBERO ROSSO

VINO NOBILE RISERVA 2006

GAMBERO ROSSO

VINO NOBILE 2010

JAMES SUCKLING COM Y

VINO NOBILE 2008

WINE

VINO NOBILE 2007



VINO NOBILE 2007

"Una storia... Nobile"



#### LETENUTE DI FATTORIA DEL CERRO EI SUOI BRAND AMBASSADOR

CASA COPPOLA, ROMA - ENOTECA WINE BAR TRIMANI, ROMA - GUSTO, ROMA - OSTERIA DELLA FREZZA, ROMA - RISTORANTE GALLERIA ALBERTO SORDI, ROMA - RISTORANTE GECO, ROMA - RISTORANTE UNICO, MILANO



FATTORIA DEL CERRO

www.fattoriadelcerro.it

### **Tutte le ricette del 2013**

ANTIPASTI	pag mese
Alette di pollo con salsa di acciughe e bietole alla paprica	92 ott.
Astice con crema di cannellini, catalogna e sugo di peperone	98 nov.
Baccalà mantecato e cavolfiore a scapece con zafferano	92 ott.
Bagel con sesamo, semi di papavero	32 OIL
e di girasole	<b>54</b> mar.
Battuta di manzo al timo limone in foglie di verza	<b>90</b> ott.
Bignè con crema di insalate e capesante	53 mar.
Bis di puntarelle alla salsa di acciughe	<b>50</b> apr.
Blinis di carota con scamorza, prosciutto e rucola	48 apr.
Bocconcini di mozzarella fritti con verdure grigliate	<b>92</b> set.
Capesante e verdure con crosta di sfoglia	<b>90</b> set.
Carpaccio di capesante e sorbetto di olive taggiasche	48 mag.
Carpaccio di scampi con gelato alle mandori	e <b>44</b> ago.
Carpaccio di verdure alla mostarda di pere	40 lug.
Clafoutis di asparagi, taccole e piselli	51 apr.
Cornetti di grana con crema di baccalà	162 dic.
Crema di uova e robiola nel guscio	50 mar.
Crocchette di ceci e manzo con yogurt alle erbe	<b>46</b> feb.
Cubi di polenta con formaggi e mandorle	40 gen.
Dadolata di tacchino e melone al lime	68 giu.
Fiori di zucca in pastella alla birra	
e robiola cremosa Fiori di zucca ripieni di sarde con salsa	<b>49</b> mag.
di pomodori secchi	66 ago.
Flan di caprino con pomodoro grattugiato Friselle pugliesi alla Norma	42 ago. 91 set.
Frittelle di cavolfiore in pastella di grano	31 00L
saraceno	<b>44</b> feb.
Galantina di pollo con maionese alle olive	<b>42</b> ago.
Ghirlanda di Natale	12 dic.
Granita di Bloody Mary con gamberi e sedano	<b>46</b> giu.
Guacamole con polpa di granchio	<b>44</b> feb.
Insalata di faraona e mirtilli	98 nov.
Insalata di gamberi e legumi	<b>40</b> lug.
Insalata di lenticchie, cozze e sedano bianco Insalata di puntarelle con spuma di mortadelli	
Insalata di taccole, mozzarella di bufala	
e acciughe	46 giu.
Manzo marinato allo zenzero con mango Millefoglie di frittelle, pesce spada	<b>38</b> lug.
e tonno affumicati	38 lug.
Mini farinate con salsiccia piccante e indivis	52 mar.
Mousse di tonno e cipollotti con crostini	50
alle olive Palline di riso al limone e insalata di spinaci	50 apr.
Pan de chapas con porchetta	<b>42</b> gen. <b>45</b> ago.
Panissa dorata, porcini al Marsala e robiola	92 ott.
Panzerotti ripieni di indivia belga e porcini	40 gen.
Petto d'anatra con crostini e robiola alle erb	0
Pizza fichi e speck	92 set.
"Pizzette" di pasta fillo con verdure e sarde	44 ago.
Ragù di fave e gamberi nei nidi di porro Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino	48 apr. 161 dic.
Salmone marinato all'aneto e cracker alla paprica	46 mag.
Samoza di ceci al curry con crema di yoguri	
Sandwich di salmone affumicato con ricotta	
Seppioline e cavolo cappuccio al sesamo	<b>97</b> nov.
Sformatini di carciofi con cuore di mozzarell	
Sformatino di melanzana con insalata estiva	-
"Taboulé" con bresaola, mais e piselli Tagliolini di pollo con salsa alla curcuma	47 giu. 50 mar.
Tartare di scampi el cedro e timo	162 dic

Tarte tatin di pomodori con olive e capperi	44	giu.
Tartellette al porro e caprini	52	mar.
	160	
Terrina di coniglio		mag
Toast farcito al culatello Tuorlo e funghi su crema di zucca	115	set.
	162	
Uova alla nordafricana con peperoni	-	and i
e pomodori	92	set.
Uova di quaglia al tegamino e verdure	40	
al profumo di lime Zeppole al cacao, culatello e mostarda	46	mag
di zucca	91	ott.
Zucchine e melanzane in salsa tonnata	44	giu.
PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI	120	mese
"Acqua e sale" con fregola sarda		lug.
Brodo di carciofi con mini bignè		nag.
e tartufo nero	166	dic.
Brode di pollo con gnocchetti, ortaggi e fiori	53	mag
Bucatini con pasta di salame, peperoni e germogli	49	aiu
Bucatini con pollo, melagrana	40	giu.
e briciole croccanti	95	ott.
		nov.
Cannelloni di crespelle con ricotta e ortiche		giu.
Cannelloni di grano arso con ricotta e speck  Cappelletti di pane al cacao su vellutata	164	dic.
	166	dic.
Capunti al pepe verde, crema di scamorza		
e fichi		set.
Crema di melanzane con carote e mandorle Crema di soia con mozzarelline, paprica e mais		ago.
Cuscus con pollo al lime e lenticchie		set. ago.
		nov.
Fusilli con friggitelli, pomodorini e acciughe	44	lug.
Gazpacho giallo con spaetzle		giu.
Gnocchetti di spinaci, polpo e olive nere		ago.
Gnocchi agli spinaci con cappone e nocciole Gnocchi di patate con "saor"		gen. feb.
Gnocchi di ricotta con lamelle di ovoli		ott.
Insalata di strozzapreti, cetrioli		
e pomodorini canditi		giu.
Malfatti di ricotta al limone con pinoli speziati		apr.
Maltagliati con crema di cipollotto e chorizo Mezze maniche con broccolo romanesco	45	lug.
all'acciuga	48	feb.
Minestra di verdure con gnocchetti e tofu	56	mar.
Orecchiette, vongole e bietole allo zafferano		lug.
Orzo e piselli al limone con briciole croccanti		lug.
Orzotto, calamari e speck croccante Pappardelle con radicchio, ricotta dura	99	mar.
e stracci di crudo	50	mag
Pasta al pesce, scarola e vongole		nov.
Pasta alla crema di asparagi e castelmagno	52	apr.
Pasta fredda e gamberi al pesto rapido e menta	40	ago.
Pasta rossa con triglie e aneto		mar.
Pasticcio ai due sughi		feb.
	125	nov.
Ravioli alla barba di frate con mozzarella		
di bufala Povioli alla carbonara		mar.
Ravioli alla carbonara Ravioli di formaggio e patate in salsa di zucca		ott. feb.
Ravioli di pane alle fave con sugo di verdure		
e scimudin	50	mag
Ravioli di peperoni e ricotta alla salsa di rucola		ago.
Raviolini, porcini e capesante in brodo  Pico al calto fundi porcini e "fondute"		set.
Riso al salto, funghi porcini e "fonduta"  Riso arrostito nelle melanzane	36	OIL
con pomodorini e burrata	70	giu,
Risotto alla Bonarda e cavolo cappuccio		
all'arancia	44	gen.

Risotto alle carote con sfilacci di pollo saporiti	48	feb.
Risotto al ristretto di uva fragola con pistacchi e primo sale	96	cot
Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero		
Risotto con verze e costine	103	
Risotto primavera		mag
Rotolini con grano cotto in salsa di asparag	54	mag
Rotolo ai carciofi con salsa di zucca		gen
Sformatini nei fiori di zucca Spaghetti alla chitarra, barbabietola e angui	5Z Illa	mag
	166	dic.
e pesto di rucola	94	set.
Stracci saraceni e sardine al pesto di cerfoglio Strichetti casalinghi con crema di lattuga		
e moscardini Timballo di riso e "risoni" con mele al curry e fave		giu.
Tortelli di borragine, funghi e ricotta		set.
Tortiglioni con ragù di pollo al limone		
e chips di topinambur		mar
Trenette, bottarga e coste Vellutata di carciofi con spaetzle allo zafferano		gen
Vellutata di carcioni con spaetzie allo zanerano Vellutata di crescione con passatelli di segale		
Zuppa di pane, burro e acciughe	101	
Zuppa di rape, zucca, patate e porri	46	gen
Zuppa di zucca al profumo di mandarino	00	-44
con gamberi rossi	30	ott.
SECONDI DI PESCE	pag	mes
Alici impanate sulla polenta		ott.
Anguilla al vino bianco e arancia		dic.
Astice alla brasiliana Baccalà, crema di zucca e porri	100	dic.
Branzino al tè verde e zenzero con spicchi		011
di arancia	106	nov.
Branzino in salsa di acciuga e puntarelle croccanti	60	apr.
Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo		
	98	
Carpaccio di piovra con tarassaco	F0	
e crescione Carpaccio di spada, zucchine e fagiolini		mag giu.
Cartoccio di pagello allo Champagne		set.
Code di scampo gratinate alla vodka e lime		mag
Crespelline di branzino e zucchine		
con tonno e insalata Filetti di pesce San Pietro con erbette	100	set
ai capperi	65	mar
Filetto di orata caramellato con asparagi		
alla vaniglia		apr.
Filetto di salmone con radicchio e panna acida Frittatine con totanetti, rucola e ricotta		ago
Fritto di alici e cipollotti con tortelli di ceci		giu.
Guazzetto di gamberi con riso Venere		
e cipolla Guazzetto di vongole con polpo	100	ott.
e melanzana	100	set
Impepata di fasolari, cozze e telline al cren		
	101	set
Insalata tiepida di moscardini e crema di broccoli	62	mar
Involtini di gallinella allo zenzero		ott.
Lavarelli gratinati al pecorino		Les
con melanzane fritte Lucioperca impanato con maionese	46	lug.
aromatica		nov.
Misto di conchiglie con cipolle rosse e pinoli		mag
"Mortadella" di salmone e seppia ai pistacchi		feb.
Orata impanata al profumo di arancia Pasticcio di polpo, patate e verza		gen gen
Peperoni ripieni di branzino, gamberi	0	Acu
		1

CON NOI Dicembre 2013 – 215

Persico dorato, cicorino e cipolle

#### INDICE GENERALE

Pescatrice al forno con fichi e purè di fagioli al bacon	68 ago.	Faraona con cipolline e broccoli glassati Filetto di maiale al tè affumicato	61	gen.	Focaccia farcita di cipolle e fagioli all'aceto balsamico	103	ott.
Pescatrice in pastella di melanzana e salsa		con patate arrosto	116	nov		104	
di peperone	98 set.	Filetto di maiale marinato in crosta				177	
Pesce in trasparenza	108 nov.	con purè di fave	66	feb.	Gratin di cardi al pecorino		gen.
Pesce persico in cartoccio aromatico	53 ago.	Filetto di vitello con salsa tonnata al pepe rosa			Gratin di patate novelle		mag.
Piadina marinara	48 lug.	Frittata di carciofi e fave alla menta		mar.		104	
Pie di orata e verdure	64 mar.	Frittatine di patate e piselli		lug.	Indivia belga all'arancia con pistacchi	104	Ott.
Ragù bianco di anguilla con frisella all'acet		Galletto con riduzione al passito	34	lug.		110	nov
balsamico	<b>54</b> feb.	e barba di frate	71	apr.	Insalata di daikon, friggitelli e melone		lug.
Ricciola, cozze e gamberi	<b>50</b> ago.	Guanciale di manzo brasato con topinambur	100	Off.	Insalata di fagiolini e peperoni nei pomodori		ago.
Rotolini di sogliola con verdure e pesto	E0	Hamburger con cuore di salsiccia.		- 44		103	set.
alla menta	<b>59</b> mag.	e spinaci al limone	107		Insalata di patate novelle, cipollotti		
Salmerino farcito ai carciofi	<b>62</b> mar.		108	set.	e pancetta	66	apr.
Salsiccette di pescatrice con cipolla rossa e		Involtini di melanzana ripieni			Insalata di primavera con daikon, carote		
finocchio	<b>48</b> gen.		110		e fave	64	apr.
Sandwich di persico e champignon		Lonza di maiale con salsa verde	72	mar.	Insalata di spinaci e rabarbaro con salsa	1.	
con gamberi	64 mar.	Lumache all'aceto balsamico			di nocciole	59	giu.
Saraghi su bruschette con sughino		con prosciutto crudo	182	dic.	Insalata di topinambur e broccoli con salsa		
di conchiglie	<b>52</b> giu.	Manzo brasato alla California	182	dic.		112	nov.
Sauté di gamberetti allo zenzero		Mini pie con uovo e indivia riccia			Insalata mista con ravanelli e vinaigrette		
con crema di fave	<b>58</b> apr.	su salsa pizzaiola	65	feb.	alla mela	62	mag.
Seppie arrostite su passato di pomodori		Omelette alla scamorza affumicata	62	giu.	Insalata tiepida di cavolfiore verde, zucca		
e peperoni	48 lug.	Omelette e catalogna al pecorino		gen.	e cavolo nero	58	feb.
Seppie e calamari sulla polenta	107 nov.	Patate al forno farcite con "salsiccia" mista		feb.	Involtini di melanzane con zucchine e yogurt	56	ago.
Seppie gratinate ai broccoli	50 gen.	Piccoli medaglioni di manzo sugli spiedi		mag.	Pacchetti di pasta brick con ortaggi		_
Seppie in pastella e crema di lenticchie	172 dic.		182		di stagione	63	mag.
Seppioline al tonno con pomodoro	<b>55</b> giu.	Pollo con bottarga e limone			Pacchettini croccanti con asparagi e cipollotti	64	apr.
Sogliola al burro verde con salsa di mapo	54 feb.	Polpette di agnello con ravanelli		lug.		119	
Spiedi di branzino e battuto di melanzana		Polpette di vitello e carote con salsa di porri		gen.	Peperonata gialla alla melissa e cipolla fritta		
	<b>54</b> giu.	Porchetta di coniglio al profumo di rosmarino	61	ago.	Piccoli gattò di patate con topinambur	00	ug.
Spiedi di gattuccio con verdure	ma 4.1	Porchetta di maialino al mirto			ed erbette	60	feb.
e colatura di alici	<b>56</b> feb.	con cipollotti viola	73	apr.	Pinzimonio di mini zucchine e cetrioli	-	T Grigia
Spiedi di polpo, zucchine e melone laccati		Prosciutto alla griglia con cetrioli all'aceto			con salsa al cren	63	lug.
al Marsala	<b>50</b> ago.	di sherry	- 56	lug.			
Sugarello con zabaione al dragoncello	<b>52</b> ago.	Quaglie in padella e verdure in cartoccio	66	mag.	Polpettone vegetale	69	mar.
Tartare di tonno ai pinoli e rucola	58 apr.	Rotolo di coniglio e asparagi		0	Purè di patate viola e composta di cipolle	444	
Teglia di sardine e verdure con pane carasai	. 62 lug.	con lattuga grigliata	67	mag.	0.0	111	
Tortini di triglie, patate e taccole	62 apr.	Salamelle al finocchio con verza e zucca		gen.	Quiche con cime di rapa, patate e acciughe	52	gen.
Tranci di merluzzo "fondente"	58 mag.	Salamelle con robiola aromatica		giu.	Rosette tiepide di zucchine e cavolo		
Tranci di ricciola alle olive con indivia brasa:			117		cappuccio		apr.
al limone	61 apr.		117	HOW		104	
Tranci di rombo con salsa di uva	99 set.	Spiedini di pesche, prosciutto e salsiccia con salsa alla menta	110	cot	Sformatini di carote e bietole	56	ago.
Trancio di spada nelle erbe aromatiche	49 lug.			feb.	Sformatini di zucchine trombetta con mirtilli	50	lug.
Triglie in guazzetto di ostriche	127 nov.	Spiedini di vitello croccanti al sesamo			Soufflé di porcini e prezzemolo	102	set.
	127 HOV.	Stinco di maiale con purè di zucca	183		Spiedini di pomodorini caramellati		
Tris di sgombro, baccalà e storione	E1 000	Tagliata di manzo con scarola	64	feb.	e melanzane	105	set.
con purè verde	<b>51</b> gen.	Uova affogate, spinaci e salsa olandese			Taccole e carote al pane aromatico	60	mag.
SECONDI DI CARNE,		sui crostoni	118	nov	Tarassaco fresco, caprino e crostini		_
UOVA E FORMAGGIO	pag mese	Uova barzotte e fagiolini su crema			di polenta bianca	68	mar.
		di fagioli rossi	58	ago.	Tegame di sedano rapa,		
Agnello al mirto e purè di fave	<b>60</b> gen.	Uova impanate dal cuore tenero	64	mag.	fontina e prosciutto	60	feb.
Arrosto di maiale e mele cotogne	117 ott.	Uova in camicia, crocchette di patate			Teglia di patate novelle, cipollotti		
Arrosto di vitello alla senape con uva e capperi	109 set.	e crema di piselli	68	apr.	e pornodori	57	ago.
Battuta di vitello con ribes, pistacchi					Tempura di finocchi e barbabietola		gen.
e crescenza	60 ago.	VERDURE	pag	mese	Torta chiusa di carciofi e finocchi		mar.
Bistecche di vitello al limone e capperi		Anelli di sfoglia con asparagi	66	арг.	Torta fredda di patate, piattoni e uova	-	1111314
con fagioli	66 mag.	Aspic multicolore	105		strapazzate	64	lug.
Bocconcini di agnello con peperoni verdi						191	-
e cipolla	<b>60</b> giu.	Bastoncini di verdure in pasta kataifi		giu.	Tranci di melanzana impanati nei taralli		
Bocconcini di maiale fritti con insalata		Bollito di verdure con bagnet verd	00	mar.		30	giu.
alla soia	108 ott.	Caramelle di pomodori ripieni di verdure	70	erior.	Tris di peperoni con cipolla, olive	E4	200
Bocconcini di pollo con carote e piselli secci		e di quinoa		giu.	e pane aromatico		ago.
Bruscitti di Busto Arsizio	70 mar.	Carciofi, champignon e spinaci in crespelle		fale		175	UIC.
Carré di agnello al forno	181 dic.	saracene	61	feb.	Zucchine impanate con maionese	44	F20.7
Carré di agnello al lorno Carré di agnello gratinato in crosta di nocciole		Carciofi imbottiti e dadolata di zucca			di asparagi	00	mag.
		alle olive		gen.	DOLCI E REVANDE		Dance
Coda brasata e rape al miele	118 nov.	Cardi gratinati al mascarpone	112	nov.	DOLCI E BEVANDE	pag	mese
Coniglio al lime e riso Basmati agli ortaggi	<b>62</b> giu.	Centrifugato di finocchio e cetrioli			Anello di sfoglia e choux con composta		
Coniglio ripieno con chips di patate dolci	118 nov.	con stracciatella	56	giu.	di mele e lamponi	81	apr.
Coppa di maiale alle prugne e peperoni	<b>60</b> ago.	Cestini con carciofi, broccoli e patate	56	gen.	Bavaresi di fico d'India tra cialde		
Cosce di faraona e melanzane al forno		Chips di carciofo e crema di cavolfiore			ai pistacchi	64	ago.
con uvetta e vaniglia	<b>58</b> ago.	allo zafferano	52	gen.	Bicchieri fantasia con frutta e biscotto		mag.
Cosce di pollo alla diavola	111 set.	Cipolle brasate all'anice stellato		nov.		122	-
Costine di maiale marinate al chinotto		Cipolle ripiene di zucca al rosmarino		mar.		186	
con misto di verdure	180 dic.	Crema bruciata di finocchi	174		Budino di albicocche con crumble		
Costine in casseruola e peperoni agrodolci	<b>57</b> lug.	Crema di fave al forno			ai pistacchi	58	lug.
Costolette di agnello aromatiche	108 oft.	con cialda croccante	58	giu.	Cannoncini con crema al limone		apr.
Costolette di agnello farcite e fritte	70 mar.		105			114	
Cotolette di pollo con asparagi e taccole	60 giu.	Crocchette di piselli e crema all'origano		lug.	Cheesecake di ricotta e mascarpone		- C- 6-
	-				con salsa di vino	60	den
Crocchette di coniglio tonnato	72 mar.		176	ulc.			gen.
Fagottini di borragine ripieni di coniglio	74	Fagottini di sfoglia ripieni di verza al curry	470	die	Chiffon color allo coreto		feb.
e verdure	74 apr.		176	aic.	Chiffon cake alla carota	68	feb.
Fagottini di frittata ripieni di verdure	100 -44	Finocchi ripieni di bietole al profumo	100	244	Cialdine di pane alla frutta, pera	440	
e formaggio	106 ott.		102	UII.		110	ott.
Fagottini di roast-beef con pomodori	56 lug	Focaccia di brioche con porri e cavolini di Bruvelles	50	feh	Ciambella al cacao e castagne	112	att

#### ORGANIZZAZIONE di PRODUTTORI



Noce d'Oro è un contrassegno identificativo di una tipologia di prodotto che la cooperativa il Noceto tutela, garantendone una straordinaria qualità grazie al controllo di tutti i processi di lavorazione: dalla fase di coltivazione alle successive fasi di raccolta, smallatura, essiccazione, selezione e confezionamento.

Noce d'Oro è la prima grande noce italiana certificata. Il suo aspetto è caratterizzato da un guscio ben chiuso e lignificato.

Il confezionamento di Noce d'Oro avviene per noci con caratteristiche omogenee secondo il calibro e la qualità.

Le noci hanno un ruolo importante nella dieta per il valore intrinseco del loro contenuto in grassi insaturi (omega 3 e omega 6); questa caratteristica rende il consumo di noci consigliabile nella prevenzione di malattie cardiovascolari.

La noce è un frutto con elevato valore nutritivo in vitamine, zuccheri e proteine, assai apprezzato per le sue molteplici possibilità d'impiego nella cucina italiana, nella realizzazione di dolci, salse ed insalate.

La noce è anche ricca di sali minerali e fitosteroli, insomma, le noci fanno bene.

www.ilnoceto.it

CE D'C

IL NOCETO sca Via Chiusurata, 30/A 31040 Chiarano (TV) Italy

oceto®

Tel. +39.0422.746940 Fax +39.0422.806868 Mail: info@ilnoceto.it

#### INDICE GENERALE

Ciambella alla crema di riso e frutta mista	66 giu.	CUCINA PRATICA		Involtini di sogliola aromatici	38	ago.
Confettura di pesche alla vaniglia	47 set.	RAPIDAMENTE BUONI	pag mese	Merluzzo allo zafferano	40	feb.
Confettura di prugne rosse alle spezie	46 set.	ANTIPASTI		Mormore al forno con limone		nov.
Coni ai semi di papavero con panna		Antipasto tiepido di finocchio, indivia belga		Nidi di salmone, verdure e salsa al basilico		lug.
e piccoli frutti	64 ago.	e carote	<b>38</b> gen.	Polpette di trota salmonata al coriandolo	46	lug.
Crema al cardamomo in cilindri croccanti	119 ott.	Burrata e gamberi arrosto al profumo		Salmone alla piastra con semi di papavero		
Crostata alla ricotta di pecora	184 dic.	di timo e limone	38 ago.	e wasabi		ago.
e mandarancio Crostata chiusa di pesche al tè verde	184 CIC.	Cialdine di pane e ricotta tiepida	<b>48</b> mar.	Saraghi arrostiti, pomodorini e olive		giu.
e menta	<b>66</b> lug.	Crespelle alla russa con yogurt e uova	100 di-	Sgombri con cipollotto e mollica croccante		lug.
Crostata con crema alla vaniglia e fichi	62 ago.	di salmone	150 dic. 88 set.	Trancio di spada in crosta di grissini		mag.
Crostata con ripieno soffice di crema	ve ago.	Crostone ai funghi, prosciutto e fontina		SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGO	310	
e savoiardo	68 mag.	"Focaccia" di pane carasau Macedonia di finocchio e mela allo vogurt	<b>84</b> set. <b>46</b> mar.	Alette di pollo speziate e patate novelle in cartoccio	42	apr.
Crostatine con crema di pera	5	"Panzanella" con capesante	38 ago.	Bocconcini di manzo arrostiti con cipollotti	72	apı.
e gelato al tè verde	66 gen.	Pâté di ceci e robiola		e asparagi	40	mag.
Doppia mousse di nocciola e cioccolato		"Pizzette" con peperoni e olive	36 ago. 34 lug.	Carpaccio alla pizzaiola		ago.
al latte con pere	185 dic.	"Raclette" espressa	150 dic.	Cosce di faraona alla diavola con zenzero		ago.
Doppio aspic di pesche e Lambrusco	<b>60</b> lug.	Radicchio con crema aromatica di robiola	38 feb.	e prugne	151	dic.
Fichi sciroppati	<b>53</b> set.	Rocchetti al tonno e salsa di avocado	36 lug.	Filetto di manzo scottato allo zenzero e soia	82	ott.
Financier con fichi alla vaniglia	114 set.	Sfoglie di salame su fonduta di porro	44 mar.	Fusi di pollo speziati con mais	82	ott.
Flan di biancomangiare con ganache			44 apr.	Involtini di maiale nella verza	90	nov.
e croccante	80 mar.	Sformatini di piselli e porri stufati Spiedini di melone e peperone verde		Kebab all'italiana	40	ago.
Focaccia dolce con uva, pesche e mandorle	<b>61</b> lug.		<b>42</b> giu.	Manzo lessato con patate al cartoccio		feb.
Frappè di riso con lamponi e sfogliatine	77 mar.	Spiedini saporiti con primo sale Spuma di tonno e ricotta	<b>42</b> apr.	Petto di pollo e "caponata" di melanzane	42	giu.
Girelle di strudel all'albicocca	79 mar.	con insalatina novella	36 ago.	Pollo arrosto con carote, mandorle		
Macedonia di pere e datteri con cialde		Turbante con spuma di zucchine	44 mag.	e cuori di lattuga	86	ott.
alle arachidi	<b>64</b> gen.	Uova in cocotte con mozzarella di bufala	To mag.	Pollo in crosta di tagliolini	48	mar.
Madeleine alle more	<b>62</b> ago.	e pomodorini	84 set.	Polpette di pollo ai pistacchi		
Marquise di lamponi in tartelletta		PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI	001	con melanzane fritte		ott.
allo zenzero	<b>64</b> giu.	Crema di carote al profumo di timo	84 ott.	Quaglie arrostite alla salvia	88	set
Mattonella di bavarese	74	Crema di fagioli e radicchio	154 dic.	Rotolini di carpaccio di vitello con fagiolini		
al formaggio bianco	74 mar.	Crema di funghi porcini e patate in tazza	86 set.	e melanzane		giu.
Mattonella di gelato moka con tegole	CE and	Crema di manioca con cavolini	36 gen.	Salsiccette sul rosmarino	86	set
croccanti	65 ago.	Crema di piselli con calamari	42 mag.	Straccetti di pollo al cardamomo		
Mele in spirale di sfoglia	64 gen.	Crema di zucchine con mozzarella e pomodoro		e porri al Marsala		feb.
Meringata al mapo	185 dic. 121 set.	Fusilli con peperoncino e ricotta	oz rag.	Svizzera di pollo e spinaci	36	feb.
Meringata con lemon curd e frutti rossi  Mezze pesche al forno con savoiardi	121 SeL	alle acciughe	40 ago.	Uova al pomodoro su crostone		
e sorbetto	<b>66</b> giu.	Fusilli con scorfano, spinaci novelli e pinoli	89 nov.	e tortino di bietole		gen.
Mini strisolone e macedonia	76 apr.	Gamberi sulla crema di broccolo	88 nov.	Uove affogato con salsa di noci	46	mar.
Mousse di cioccolato bianco, crema all'uov		Insalata di riso Basmati e salmone	86 ott.	VERDURE		
e banane	62 gen.	Maccheroncini ai porcini con timo		Contorno di broccoli al pane piccante		gen.
Mousse di marroni e zucca	121 nov.	e prezzemolo	84 set.	Indivia brasata con stracchino	156	
Muffin di carote con panna aromatizzata	77 mar.	Maccheroncini salsiccia e zafferano	82 ott.	Insalata di indivia, sedano e gorgonzola	154	
Pancake al farro e composta di prugne	<b>58</b> lug.	Minestra di orzo con zucca e speck	34 gen.	Insalata di mais con salsa di porri piccante		lug.
Panna cotta con biscotti e gelatina di ribes		"Pappa al pomodoro"	84 set.	Insalata di patate e barba di frate		apr.
Parfait al fiordilatte con salsa di rabarbaro	71 mag.	Pappardelle ai due cavolfiori		Insalata di sedano rapa, carciofi e pera		gen.
Parfait di pere e cachi con dacquoise	* *28	e pecorino toscano	90 nov.	Macedonia di verdure cotte allo yogurt		apr.
di noci	120 nov.	Pasta al radicchio e salsiccia	91 nov.	Melanzana e yogurt greco al lime		gių.
Piccole brioche alle fragole	68 mag.	Pasta con cavolfiore e ceci	38 gen.	Melanzane con "saor" e acciughe		lug. ott.
Plum cake ai pistacchi e anice	186 dic.	Pasta fredda con crudità marinate	32 lug.	Mini gallette di fagioli e insalata di sedano		ott.
Rocchetti di crespelle con crema		Pasticcio di lasagne, robiola		Radicchio, finocchi e aringa affumicata		nov.
e biscotto	195 dic.	e salmone affumicato	<b>156</b> dic.	Tegame di carciofi e patate	91	HOV.
Rotolo di biscotto con albicocche		Penne mantecate con i carciofi	<b>38</b> feb.	Ananas caramellato con gelato	152	alia
e gelato fiordilatte	112 ott.	Penne rigate ai peperoni e menta	<b>40</b> giu.			nov.
Sfoglia farcita con pasta Maddalena		Riso pilaf con mandarino e broccoli	<b>40</b> feb.	"Banana split"		mar.
e frutti di bosco	<b>60</b> lug.	Riso tiepido con basilico e feta	<b>38</b> giu.	Biscotti con crema di mela cotta Budino di pere e salsa al caramello		feb.
Sformatino di panettone con salsa di cachi		Risotto alle fave e pesto di lattuga	46 mar.			
Sorbetto di uva con briciole croccanti	114 set.	Risotto ortolano con coniglio e olive	44 mag.	Cheesecake ai lamponi		ago.
Soufflé ghiacciato di melone con salsa		Sauté di riso e verdure al curry	152 dic.	Clafoutis all'uva		set.
al Porto	112 set	Sformatini di riso e ventresca in zuppetta		Crema di fragole all'amaretto		mag.
Spicchi di mela in pastella e arance piccanti		di pomodoro	<b>36</b> lug.	Crespelle leggere alla ricotta  Dolcetti soffici con mele e limone		apr.
"Strudel" di pesche, noci e rum	113 set.	Spaetzle di cannellini arrostiti	<b>46</b> apr.	Gallette di riso farcite di ricotta		mar. mag.
Tartellette con crema di riso all'anice	111 ott.	Spaghetti con burrata			40	may.
Tartellette di sfoglia al grano cotto	70 mag.	e pomodorini al forno	88 set.	Mele Annurca e briciole di cornflakes caramellati	40	feb.
Tazzine di zabaione con tris di savoiardi	112 ott.	Spaghetti con zucchine al forno, olive		Mele speziate con gelato		ott.
Tegoline con mandorle e anice	74 mar.	e capperi	<b>40</b> mag.	Melone e more con miele		lug.
Torta con meringhe morbide al cacao	W0	Spaghettini con tonno crudo e zucchine	<b>38</b> ago.	Melone e sorbetto ai lamponi		giu.
e fragole	<b>72</b> mag.	Spaghettoni con anelli di cipolla, fagiolini	42 min	Mini *red velvet cake*		ott.
Torta di nocciole delle Langhe con zabaione		e rucola	<b>42</b> giu.	Pere al cioccolato e pistacchi		nov.
al Moscato	81 nov.	Tagliatelle al salto con champignon	49 ans	Pesche caramellate al pepe		ago.
Torta greca alle mandorle	121 nov.	e cipollotti Vellutata di peperone e pesca	<b>42</b> apr. <b>34</b> lug.	Ricotta e yogurt con fragoline		lug.
Torta Principassa Mirtilla	70 feb.	Zuppa di brodo di carne, carasau e verdure		Sandwich dolce con ricotta di pecora	04	.ug.
Torta Principessa Mirtilla	132 set.		TA 100.	e salsa di cachi	92	nov.
Torta saracena di mele e amaretti	129 nov.	Zuppa di ortaggi, merluzzo e spaghetti integrali	44 mar.	"Scafazzata"		set
Tortelli al caffè con crema alle mandorle	<b>68</b> feb.	SECONDI DI PESCE	- (((3))	Sorbetto al latte di mandorle e fragole		mag.
Tortine friabili alla cannella e panna allo zenzero	70 opr	Cozze piccanti	86 set.	"Strudel" di mele con biscotti		nov.
Tranci di strudel di albicocche con salsa	<b>79</b> apr.	Filetto di branzino e carciofi	151 dic.	Tre salse per il panettone	158	
al limone	<b>67</b> giu.	Filetto di salmone al cartoccio	88 nov.			
Treccia soffice ai marron glacé	122 nov.	Filetto di trota con salsa di vino al ginepro	SO HOW	PARLIAMO DI/ASSAPORARE	pag	mese
Vellutata di cioccolato bianco con pesche	Jan HOV	e nocciole	<b>34</b> gen.	RADICCHIO, UNA ROSA D'INVERNO		
e torta morbida	80 ago.	Gamberi in crosta di farina di mais	84 ott.	Filetto alle noci con radicchio tardivo di Tres	dien	
Zuccotto al rabarbaro	76 apr.	Insalata di scampi e avocado	158 dic.	caramellato		gen.
						100







Con Millefoglie ogni regalo si fa in tre!

Tazza con piatto per la tua cioccolata, tè o tisana... il piatto della tazza lo puoi usare in tanti modi diversi... attaccato al manico in dono un delizioso ciondolo...

Il piattino/zuccheriera del "tête à tête" si presta per tutti gli utilizzi che ti suggerisce la fantasia!

Salsa e crostini, verdure e pinzimonio, biscotti e cioccolato, miele e formaggi...

#### INDICE GENERALE

Radicchi e datteri in tegole di pecorino	73 gen.	Nocette di agnello al miele e papavero	105 apr.	CONSERVE DI FAMIGLIA	
Ravioloni di mare ai radicchi di Castelfranco			104 apr.	Confettura di pesche alla vaniglia	<b>47</b> set
e di Verona	<b>75</b> gen.		105 apr.	Confettura di prugne rosse alle spezie	<b>46</b> set
Risotto al Prosecco e radicchio tardivo	70	MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE PANINO		Fichi sciroppati	<b>53</b> set
di Treviso	<b>76</b> gen.	Hamburger alla francese	85 mag.	Gelatina di uva	<b>47</b> set
Torta rovesciata con radicchio tardivo	74	Pane dolce, fragole e panna	85 mag.	Insalata di riso	<b>50</b> set
di Treviso e topinambur	74 gen.	Sandwich greco	84 mag.	Melanzane sott'olio	<b>50</b> set
Turbante di branzino con radicchio di Gorizia su polenta bianca	77 gen.	Toast ricco agli asparagi	85 mag.	Sugo di pomodoro	<b>49</b> set
QUEL PIZZICO D'ORIENTE	rr gen.	Tramezzino tropicale	84 mag.	Torta brisée con frangipane e fichi	<b>53</b> set
Bocconi di branzino al mild curry		Vegetariano con tofu	84 mag.	MI PORTI A CENA?	
in tagliolini fritti	90 gen.	TUTTI I PROFUMI DEL MEDITERRANEO		Cannelloni di "latte" e sformatino di spinaci	<b>62</b> set
Bucatini con guanciale al mild curry	86 gen.	Corzetti fatti in casa al sugo di coniglio e pinoli	<b>90</b> mag.	Roustin negà	<b>62</b> set
Pancia di vitello arrosto al panang curry	90	Costolette di agnello con patate		Semifreddo ai brutti e buoni con salsa	
con verdure e riso pilaf	90 gen.	e pomodorini aromatici	<b>94</b> mag.	_di pesche	<b>63</b> set
Polpette di pollo in zuppetta al garam masala		Focaccine ripiene di verdure saporite	90 mag.	Zuppa pavese	<b>62</b> set
Risotto con crema di porri al green curry,	- U	Teglia di verdure ripiene gratinate	<b>94</b> mag.	COMFORT FOOD	
ortaggi e pesce	86 gen.	Triglie impanate con salsa al Pastis	90 mag.	Caffellatte tiramisù	48 oft
Zuppa di lenticchie al hot curry con gallette		Tris di gelati alla lavanda, mela verde e timo		Crema di cioccolato e lamponi	48 oft
di riso	<b>86</b> gen.	mandorla	<b>96</b> mag.	Mini sandwich con mostarda, stracchino	40 -44
INVITO A PRANZO SULLE ALPI		MARE, PIATTO UNICO	04	e prosciutto crudo	48 ott
Carré di agnello in crosta di schüttelbrot		Brodetto di Porto Recanati	81 giu.	Passatelli allo zenzero in brodo di gallina	48 ott.
su cavolo ai tre cumini	78 feb.	Ciuppin (passato di pesce)	83 giu.	Purè di patate con uovo al tegamino	48 ott.
Lou mécoulin	<b>83</b> feb.	Umido di calamari con olive nere	<b>81</b> giu.	Semifreddo di castagne su pan di spezie	48 oft
Mezzelune di patate allo speck su crema	( )	Zuppa di canocchie e pollo con risotto	79 giu.	CHE PROFUMO LE TORTE DELLA NONN	
di spinaci	77 feb.	Zuppa di pescatrice al verde	<b>82</b> giụ.	"Amor castagna"	57 oft
Schmarren soffiato di farina gialla	To lake	Zuppa di pesce alla crotonese con frutti di mare e spaghetti	<b>80</b> giu.	Bavarese con cuore al cioccolato e mandorle	60 ott
con mirtilli rossi	79 feb.	BUONI PIÙ DEL PANE	ov glu.	Ciambella paradiso agli agrumi	56 oft
Seupetta cogneintze	81 feb.	Babà salati con crema di burrata	<b>85</b> giu.	Crema al mascarpone e marron glacé	<b>60</b> oft.
Stufatino di cervo della tradizione e patate di Gimillan mantecate	<b>82</b> feb.	Focaccine di mais con uova e bacon	-	Macedonia d'autunno	<b>60</b> oft
	62 leb.	Grissini grassoni	<b>89</b> giu.	Pasticcini paradiso	60 ott
Trancio di salmerino croccante, carpaccio di finocchi e caffè di lupini	76 feb.	Muffin "amatriciani"	<b>87</b> giu.	Sbrisolona	55 ott.
Trota di Lillaz con broccoli e infusione	10100	Panzerotti ripieni di verdure	88 giu.	Torta di cioccolato e mandorle	54 ott.
al timo limone	81 feb.	Pizza chic	<b>87</b> giu. <b>86</b> giu.	C'ERA UNA VOLTA UNA MELA	
ARANCE A TUTTO BENESSERE		C'ERA UNA VOLTA IN ITALIA	oo giu.	Frittelle di mele e baccalà su insalata	
Carpaccio tiepido di branzino con purè		Gazpacho di anguria, pomodori		di finferli e porcini	<b>52</b> no
di ceci e crema di broccoli	88 feb.	e mandorle	75 lug.	Mela al lemon grass caduta su salsa	53 no
Pollo allo zenzero con insalata di finocchio		Misto di gamberi con radice di prezzemolo	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	di fragole e meringhe Ostrica con mela marinata e gelatina	33 110
e arancia	91 feb.	e patate	74 lug.	di Champagne	<b>52</b> no
Ravioli integrali con ripieno "liquido"		Tartellette con bietole e pere	74 lug.	Spiedino di mele con filetto di maiale e purè	
su salsa di topinambur	<b>89</b> feb.	GELATI E SORBETTI		di castagne	<b>52</b> no
Uovo all'arancia su pizzaiola con salsa		Gelato allo yogurt con caramello	82 lug.	Tortino di cioccolato con mele allo zafferano	
di bietole	90 feb.	Gelato di ricotta con pinoli tostati	80 lug.	Zuppetta di verdure nel brodo di mele	
Zuppa di mandorle con ananas e scorze		Sorbetti al caffè, all'anguria e allo spritz	84 lug.	con ricotta di pecora	53 no
di agrumi	<b>92</b> feb.	Sorbetto di sedano e finocchio		NON ACCETTARE CARAMELLE	
DOLCISSIMA NIGELLA		con bruschetta e salame piccante	86 lug.	DAGLI SCONOSCIUTI	
Cheesecake alla crema di nocciole	97 feb.	Tris di gelati alla frutta	83 lug.	Mini zucche cake pop	<b>57</b> no
Crostata di albicocche e mandorle	98 feb.	BUON GIORNO		Muffin salati delle streghe	<b>56</b> no
French toast di panettone	98 feb.	Cake soffice ai pistacchi e ribes	91 lug.	Pipistrelli e fantasmi di pasta frolla!	<b>58</b> no
PASQUA IN ALLEGRIA	07	Crema di ricotta con miele alla lavanda	92 lug.	ORO CARAMELLO	
Crema al limone e frollini montati con fragole	97 mar.	Muffin con more al profumo di menta	91 lug.	Cappuccino caramellato	<b>66</b> no
Pasticcio di due carni e verdure in crosta di sfoglia	97 mar.	CRESPELLE TRASFORMISTE		Caramelle mou	<b>66</b> no
Pizza bianca di farro, pecorino e asparagi	96 mar.	Bauletti con crema alla liquirizia	96 lug.	Crema al sale, cardamomo e scorza	
Risotto al Prosecco, borragine e caprino	96 mar.	Involtini ai gamberi e ceci	96 lug.	di arancia	71 no
Tartellette di ceci con tuorlo cremoso	go mai.	Mini lasagne dolci al cioccolato e lamponi	96 lug.	Croque en bouche	<b>66</b> no
e capesante	96 mar.	Saccottini in vellutata di piselli	96 lug.	Gelato alla mandorla con croccante	71 no
Uova in salsa verde di prezzemolo, fave	Jo mai.	Tagliatelle con cipolle e robiola	96 lug.	Torta morbida e croccante	71 no
e piselli	96 mar.	Timballo e ragù di capretto	96 lug.	UN SOGNO DI NATALE	
UN'IRRESISTIBILE DOLCEZZA		FINALMENTE MARE		Anatra con frutta fresca e secca	<b>42</b> dic
Bicchierini di cioccolato con mousse		Bibita allo sciroppo di ribes	<b>75</b> ago.	Crema fritta con gelato al Marsala	
	108 mar.	Biscotti croccanti ai semi di zucca	83 ago.	e salsa di zucca	<b>50</b> dio
Croccantino con frutta secca	104 mar.	Cocktail al melone	79 ago.	Millefoglie di salmone	<b>34</b> dic
Semifreddo ai tre cioccolati	109 mar.	"Fritto misto"	79 ago.	Ravioli di ostriche con salsa di champagne	<b>37</b> dic
Soufflé moretto con lamponi	107 mar.	Gallette di pane con yogurt greco, pomodor	i	Sformatino invernale	<b>46</b> dic
Tigelle calde con cioccolato e fave di cacao		secchi e mandorle	77 ago.	Terrina di foie gras e cappone	<b>35</b> dic
	106 mar.	Millefoglie con crema ai mirtilli e pinoli	82 ago.	Torta al cioccolato con crema al caffè	<b>50</b> dic
Torta morbida con amarene in guscio		Teglia di verdure e branzino con crumble		Trancio di branzino al cacao in cartoccio	
	105 mar.	di anacardi	81 ago.	di creta	42 dic
OGGI FACCIAMO LE LASAGNE!		ISOLE COMPRESE		Vellutata di patate con gnocchetti	36 dic
Lasagne al prezzemolo, con pesce e carciofi		Biscotti di mandorle	90 ago.	Verdure miste con uovo morbido	44 dic
Lasagne allo zafferano, con ragù di ossobuco	93 apr.	Braciole di manzo e caponata messinese	89 ago.	FESTA IN VERDE	
Lasagne con pesto di zucchine, speck		Gambero rosso all'algherese	94 ago.	"Crème caramel" di spinaci con zola	70 4
e scamorza	93 apr.	Maccheroni al ferretto con pesto siciliano	89 ago.	e panettone	70 die
Lasagne di crespelle, con asparagi e taleggio		Tagliolini aglio, olio e bottarga	94 ago.	Insalata al tofu con vinaigrette all'uva	<b>70</b> dic
Lasagne saracene, al ragù di coniglio	<b>94</b> apr.	Tonno scottato con cipolla rossa in agrodolce	94 ago.	Pan brioche alle noci e datteri con radicchio	69 41-
Lasagne verdi, con tarassaco, crescione,		SUMMER PARTY		e stracchino  Risotto con il brodo dei tortellini e toninambur.	<b>62</b> dio <b>72</b> dio
borragine e ricotta	94 apr.		100 ago.	Risotto con il brodo dei tortellini e topinambur	
UN GENTILE SOFFIO DI VAPORE		Frittellone salate alle acciughe e Prosecco	-	Sali aromatici	76 die
	104 apr.		100 ago.	Sfere di caciocavallo e cime di rapa	<b>62</b> dio
Cuscus con verdure, germogli e crema	10E		100 ago.	Sfoglie al cioccolato e crema di lenticchie	70 die
	105 apr.	Panino con cotolette di seitan e peperone arrostito	103 000	Sformatino di pan brioche Tartufini di lenticchie e cioccolato bianco	72 die 73 die
Merluzzo alla grappa con porro e riso pilaf. Millefoglie di mela con meringa e lamponi.			103 ago. 102 ago.	Tortellini al prezzemolo in brodo di sedano	62 dic
ministrogric di fincia con illicilitya e larifbulli	· es du.	r one tittle e pep corti	· Jan alliu.	recentling processingly in product activities	نانا عو

CON NOI

220 - Dicembre 2013



#### INDICE GENERALE

UNA CENA CON CHI AMI		IL CUOCO E IL NUTRIZIONISTA	pag mese	Gnocchi al salmone in salsa di gamberi	<b>68</b> set.
Crema di cavolfiore con uovo di quaglia	83 dic.	<b>BUONI E CATTIVI GRASSI INSATURI E</b>	SATURI	Sauté di "strangolapreti" di patate	
Filetto marinato al peperoncino e carciofi	88 dic.	Budino di mandorle, nocciole	DA1 0111	e funghi misti	<b>68</b> set.
Insalata di mango e aragosta	<b>84</b> dic.	e cioccolato fondente	97 gen.	Besciamella	<b>73</b> nov.
Lasagnette con ragù di cappone e spinaci		Dacquoise ai pistacchi		Antipasto gratinato di pere, taleggio e speck	
Mousse al cioccolato con chips di panettone		con cioccolato bianco	97 gen.	Pepite croccanti dal cuore tenero	74 nov.
Sorbetto al mandarino	91 dic.	Filetto di maiale in brodo di funghi e verdure	96 gen.	Quiche di zucca e verdure	74 nov
"Toast" croccante con gamberi e lardo	83 dic.	Grattini con soia verde, tofu e noci	95 gen.	Risotto al vino rosso e radicchio	74 nov.
QUEST'ANNO TOCCA A ME!		Pasta al ragù di pesce spatola con mela e curr	y. 95 gen.		
Baccalà mantecato e polenta	98 dic.	Suro con purè di sedano rapa	, ,	IN CUCINA DA NOI LA RICETTA DEL LETTORE	
Cappelletti in brodo	100 dic.	e carciofi alla vaniglia	96 gen.	LA RICEITA DEL LETTORE	pag mes
Cassata	108 dic.	GLUTINE A VOLTE È MEGLIO EVITARLO		Burger di cappone e mostarda	204 dic.
Celentani con il ragù del timballo di anellini	117 dic.	Cheesecake con frutto della passione	103 feb.		108 mag
Crema con i broccoli dell'insalata di rinforzo		Focaccia con capperi e olive	102 feb.	"Cisburgher" all'italiana	106 feb.
e il brodo dei cappelletti	116 dic.	Gnocchi di castagne con salsa di spinaci	101 feb.	Cubetti di pesce spada al sesamo	
Crema di fegatini	99 dic.	Tagliatelle di riso in brodo con verdure e pollo	102 feb.		138 nov.
Crocchette di baccalà mantecato	116 dic.	Torta di mais con pera Nashi e mela Cotogna		Mezzelune di baccalà con crema	
Gallette di cappone	117 dic.	Torta salata di cardi	101 feb.	di broccoli	100 gen.
"Insalata di rinforzo" con accento esotico	104 dic.	ZINCO UN JOLLY DELLA SALUTE		Risotto, verdure e frutti di mare	129 ott.
Rotolo di cappone ripieno	106 dic.	Bruschetta con seppie, sardine		Sbriciolata di crema e amarene	130 set.
Scorfano all'acqua pazza	105 dic.	e noci di Pecan	113 mar.		120 apr.
Timballo di anellini	102 dic.	Dolce di pistacchi con gelato ai cannellini	115 mar.		118 mar.
E SOTTO L'ALBERO LA SORPRESA		Fegato di vitello e purè di fagioli rossi	114 mar.		112 lug.
DI UN DOLCE RISVEGLIO		Gnocchi di semolino e ceci con ragù			102 giu.
Bevanda speziata alla mela	126 dic.	di agnello	113 mar.	Whoopies sudtirolesi	114 giu.
Cupcakes di Valentina	123 dic.	Riso con piselli, alici e arachidi	114 mar.		
Mini brioche al cacao	124 dic.	Tacchino, crema di fagioli verdi		IN CUCINA DA NOI LA RICETTA DELLO CHEF	
QUANDO ARRIVA BABBO NATALE?		e scalogno all'aceto	115 mar.		pag mes
Casetta di pan di zenzero	130 dic.			CLARENCE FERNANDO	
Ciambella marshmallow	132 dic.	LA CUCINA DEL BENESSERE	pag mese	Crema di ceci con pane agli aromi	99 gen.
Ciambelle-renne al cioccolato	131 dic.	IL BUONUMORE VIEN MANGIANDO		MARCO BECHAZ	
Frollini di Natale	132 dic.	Crème caramel di asparagi	109 apr.	Cuore di cioccolato bianco	
Panini-orsetti al latte	134 dic.	Gelato alla banana e stecchi di fragole	ios api.	e tartare di Renette	105 feb.
Tariffi Orocti ai latte	TOT CIC.	al cioccolato	112 apr.	PAOLO CASANOVA	
SCUOLA DI CUCINA	pag mese	Insalata "giardinetto" con ceci e speck	· · · · api	Panna cotta di caviale con yogurt greco	
		croccante	111 apr.	e salmerino	117 mar.
La polenta	102 gen.	Spaghetti di riso integrale con salmone,	a di dipi.	GUIDO ZOCCA	
La polenta 2º puntata	108 feb.	fave e noci	110 apr.	Tortino di ricotta con piselli	101 giu.
Le meringhe	120 mar.	BAMBINI È PRONTO IN TAVOLA!	and white	ENRICO PANERO	
I macinati di carne	114 apr.	Bistecchine da dipingere	105 mag.	Tortelli al pesto ligure, patate quarantine	
Legumi verdi	110 mag.	Lecca lecca di cioccolato e kiwi	106 mag.	e fagiolini	111 lug.
Le cotture del pesce	104 giu.		104 mag.		
Le cotture del pesce	114 lug.	Mini spiedini di calamari farciti		CUCINA REGIONALE	
La frutta dell'estate	116 ago.	Semolino colorato e ciuffetti di caprino	103 mag.	TRADIZIONI DI FAMIGLIA	pag mesi
Pasta base per pizza e focaccia	<b>93</b> set.	IN GRAN FORMA VERSO GLI ESAMI		Erbazzone (Emilia Romagna)	99 mag
La pasta di grano duro	97 set.	Insalata estiva di patate con salsa	OC city	Focaccia barese (Puglia)	125 set.
La pulizia della seppia	101 set.	alla rucola	<b>96</b> giu.	Panadas (Sardegna)	85 feb.
Come si usa l'agar-agar	107 set.	Orzo tiepido con pomodorini arrostiti,	OF win	Panforte Margherita (Toscana)	199 dic.
Disossare una coscia di pollo	111 set.	fagiolini e mandorle	<b>95</b> giu.	Pasta alla gricia (Lazio)	133 nov.
Il burro di nocciola	115 set.	Sarde impanate con pomodoro secco	07	Pasta e fagioli (Veneto)	123 ott.
Panissa	93 ott.	e origano	97 giu.	Pupi cu l'ova (Sicilia)	99 mar.
Riso al salto	97 ott.	Torta soffice di zucchine, cacao e pistacchi	<b>98</b> giu,	Risotto con il pesce persico (Lombardia)	99 lug.
Sfilettare e spellare la gallinella	101 ott.	MANGIA E SORRIDI!		Spaghetti alla carbonara (Lazio)	81 gen.
La pastella	105 ott.	Antipasto di ananas, finocchio, mela verde		Triglie alla ligure (Liguria)	97 apr.
La rete di maiale	109 ott.	e merluzzo	103 lug.		105 ago.
Lo zabaione	113 ott.	Cotolette di spada impanate con cetriolo	and her	Zucchine a scapece (Campania)	91 giu.
Lessare e spolpare l'astice	99 nov.	e pesca	105 lug.	Zuccilile a scapece (Gampania)	e i giu.
Vongole: spurgatura, selezione e cottura	105 nov.	Granita fondente con panna leggera alla menta	100	MASSAIE MODERNE	pag mes
Cuocere sott'olio a bassa temperatura	109 nov.		106 lug.		
Melagrana: sgranarla e spremerla	113 nov.	Ravioli integrali alla menta con caprino e datterini	104 lug	Bombe con ripieno vegetale	137 nov.
Disossare un coniglio	119 nov.	A CENA CON AFRODITE	104 lug.	Filetti di rombo "Enotria"	127 ott.
0			_	Fragole all'imperatrice	109 lug.
Scorzette di arancia candite	123 nov.	Insalata di sedano e gamberi con emulsion		Mezze zite alla Sessi-Willelmy	129 set.
Cialde di grana grattugiato	163 dic.	allo zenzero	109 ago.	Pollo freddo in coperta	113 ago.
Come chiudere i cappelletti	168 dic.	Pagello e vongole al sedano e peperoncino	i io ago.	Un romanzo ai tartufi	203 dic.
La bisque	173 dic.	Pancake al cacao e cannella con gelato di pesca	111 000	DIMEDI TO 000 4 1101	
Mondare carciofi e mammole	177 dic.		111 ago.	BIMBI TOCCA A VOI	pag mes
Lardellare	183 dic.	Penne al pistacchio e bagoss	110 ago.	Castello di formaggio alle erbe	
La pasta di pistacchio	188 dic.	I CONSIGLI DELLO CHEF	pag mese	con nocciole e pistacchi	131 ott.
CUCINA DAL MONDO				Torta Principessa Mirtilla	132 set.
CUCINA DAL MONDO ESPLORATORI DEL GUSTO	naa masa	Lo spezzatino	106 gen.		
	pag mese	Il panzerotto	112 feb.	PRIMO PIANO	pag mesi
Acras de morue (Antille francesi)	95 feb.	Colorare le uova	124 mar.	GLI SCARTI? ALLE STELLE!	
Basbousa (Egitto)	101 lug.	Patate	118 apr.	Cannoli con croste di grana e ricotta	33 ago.
Bobò de camarao	125 oft.	Bavarese	114 mag.	Frittata di foglie di ravanello	32 ago.
Calamari al lemon grass	201 dic.	Il riso pilaf	108 giu.	Orata in crosta di sale	ago
Hot cross buns (Gran Bretagna)	111 mar.	Peperoni tre preparazioni di base	118 lug.	alle foglie di sedano	31 ago.
Il caldo verde (Portogallo)	93 gen.	Il pesto	120 ago.	Tagliatelle con bucce di pomodoro	30 ago.
Maque choux (Louisiana)	93 giu.		_	CANAPA STUPEFACENTE	2 290
Moutabbai	127 set.	IMPARARE: 1 BASE CLASSICA		Biscotti alla farina di canapa	38 ott.
Pastilla au lait	135 nov.	PER 4 NUOVE RICETTE	pag mese	Gamberi in pastella croccante ai semi	oo Otto
Quindim (Brasile)	101 mag.	Gnocchi di patate	67 set.	di canapa	37 ott.
Rekakat (Libano)	107 apr.	Chicche alle erbe con crema di zucca	68 set.	Maltagliati di segale e canapa, spinaci,	0111
Salade tahitienne (Polinesia)	107 ago.	Gallette al bacon e ragù vegetale	68 set.	brie e pera	36 ott.

222 – Dicembre 2013 CON NOI

LA CUCINA ITALIANA

Proprietà letteraria e artistica riservata ©2013 by La Cucina Italiana s.r.l. P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555 e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonament Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale MODALITÀ DI ABBONAMENTO Tramite Internet all'indirizzo: www.abbonamenti.it. via fax allo 030 3198202. via fax alio 030 31982/02.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a:
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa. L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

#### Servizio informazioni

e segreteria abbonati Da lunedì a venerdi dalle 9.00 alle 19.00, per l'Italia tel. 199.111.999 (0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049; fax 030 3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003: La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano. Responsabile trattamento dati abbonamenti: Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7,

#### Servizio arretrati e custodie

20134 Milano.

Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedi al venerdi dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione; custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

#### Concessionaria esclusiva

per la pubblicità EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. Piazza Castello 27, 20121 Milano,

tel. 02 85611, fax 02 85612698 Fotolito Bencetti Prepress, piazza Gerusalemme 14, Milano.

plazza Gerusalemme 14, Millano.

Stampa Rotolito Lombarda,

Cernusco sul Naviglio.

Distribuzione per l'Italia Messaggerie

Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano.

Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E

 Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano). tel. 02 5753911, fax 02 57512606,

www.aie-mag.com Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951. Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.





Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Richiesto per il 2013 Accertamento Diffusione Stampa

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie:

www.lacucinaitaliana.it

32 Via del birrai

100fa.it

Agra

agraeditrice.com

Alce nero alcenero.com

Alessi alessi.com Andrea Brugi

andreabrugi.com Animedagiardino

animedagiardino.com

Antica Corte Pallavicina salumianticacorte

pallavicina.it Antichi Colli

Arteleta arteleta.it

Asa Selection asa-selection.com

Babalibri

Ballarini

Bandirali gelateriabandirali.it

Birkmann distr. Schönhuber schoenhuber.com

Bitossi Home

Bormioli Rocco

Brandani Britanie

Brizzolari

nastribrizzolari.com Broste Copenhagen

da Yoox yoox.com

Cantina S. Osvaldo sanosvaldo.com

Cappellini cappellini.it

Centrotavola centrotavolamilano.it

Claesson Koivisto Rune da Yoox

yoox.com Coin

Coltellerie Sanelli

Dal Forner dalforner.it

Dammann Frères

dammann.fr De Liella

De Vecchi devecchi.com

Decoderm decodermmakeupcare.it

Dedar dedar.com Dialma Brown

dialmabrown.it Domori

E15 distr. Canova

Editori Laterza laterza.it

Editoriale Scienza

Elitis elitis.fr/it

Essent'ial essent-ial.com

Farrow & Ball farrow-ball.com

Favini favini.com

Fazzini fazzinisna.com

Ferm Living da Belnotes belootes.com

Ferrari ferrariformaggi.it

fiorirà un giardino® fioriraungiardino.com Fiskars

fiskars it Flamant flamant.com Gaggia

gaggia.it Galbiati Garden giardinigalbiati.it

Giotto

Giovanni Raspini

GIOVElab giovelab.it

**Guido Tommasi Editore** quidotommasi.it

Haribo haribo.com

**Hotpoint Ariston** hotpoint-ariston.it

I Disegni di Pucci idisegnidipucci.it

Ichendorf distr. Corrado Corradi corrado-corradi.it

littala distr. Finn Form iittala.com

Ikea ikea.com

II gufo ilaufo.it

Jabadabado iabadabado.se

Jannelli & Volpi iannellievolni.it

Kasthall kasthall.com Kenwood

Kettmeir

knIndustrie

Kunzi

Kusmi Tea

CON NO

L'Abitare distr. Corrado Corradi corrado-corradi.it

La bottega del legatore labottegadellegatore.i

laFabbrica del Lino

Lagostina

lagostina.it Lamole lamole.com

> Lavazza lavazza.com

Le Civette sul Comò lecivettesulcomo.com

le Mercerie lemercerie.it

Leighton Denny da QVC avo.it

lison-pramaggiore.it Lladró lladro.com

Lobmeyr distr. B. Morone bmorone.it

Loison loison.com

LSA International Isa-international.com

Luigi Tecce Made in Design

madeindesign.it Magis

magisdesign.com Maisons du Monde maisonsdumonde.com

Marcato marcato.it

Marimekko distr. Jannelli & Volpi jannellievolpi.it

Marta Vittorio Maryflor

maryflor.com Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara

livellara.com Minotti minotti.com

MV% Ceramics Design mv-ceramicsdesign.it

Oninel opinel.com Pampaloni pampaloni.com

Paola C. paolac.com Pendragon pendragon.it

Perrier-Jouët perrier-jouet.com

Philips philips.it Pijama

Piper-Heidsleck

Rigoni rigonidiasiago.com Rosenthal

rosenthal.de **Royal Doulton** distr. WWRD

Rubelli

Rummo pastarummo.it

Saba Italia sabaitalia.it Sambonet

Sara Rotta Loria sararottaloria.com Secondome

secondome.eu Seray

serax.com

Sia Home Fashion sia-homefashion.com Sime Books

sime-books.com Skultuna da Yoox voox.com

Smea smeg.it

Society by Limonta societylimonta.com

Sparitual sparitual.com Studio Forme Tablecloths

Terre di mezzo Editore

Tescoma tescomaonline.com Tessilarte

Tognana tognanaporcellane.it

Tom Dixon da Yoox voox.com Trinci

impressioni.it **Uros Mihic** urosmihic.com Venini

Vergani

panettonevergani.com Villeroy & Boch villeroy-boch.it Wald

Wedgwood distr. WWRD wwrd.com

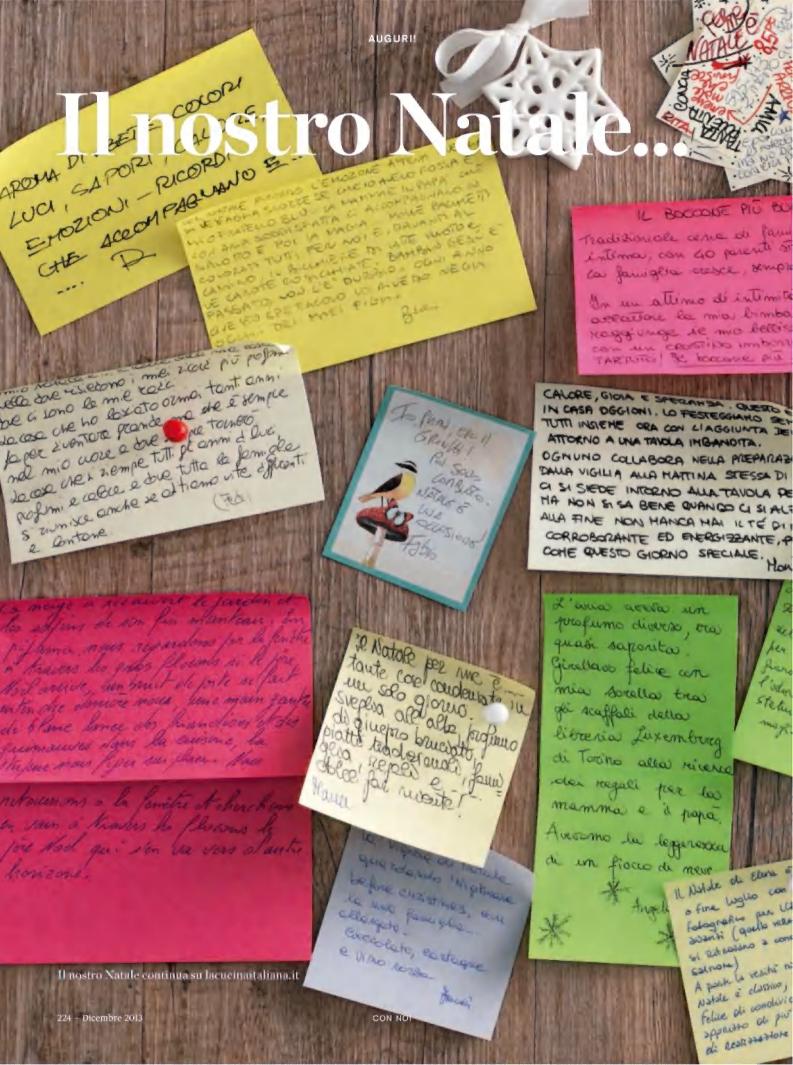
Westmark distr. Schönhuber schoenhuber.com Xango

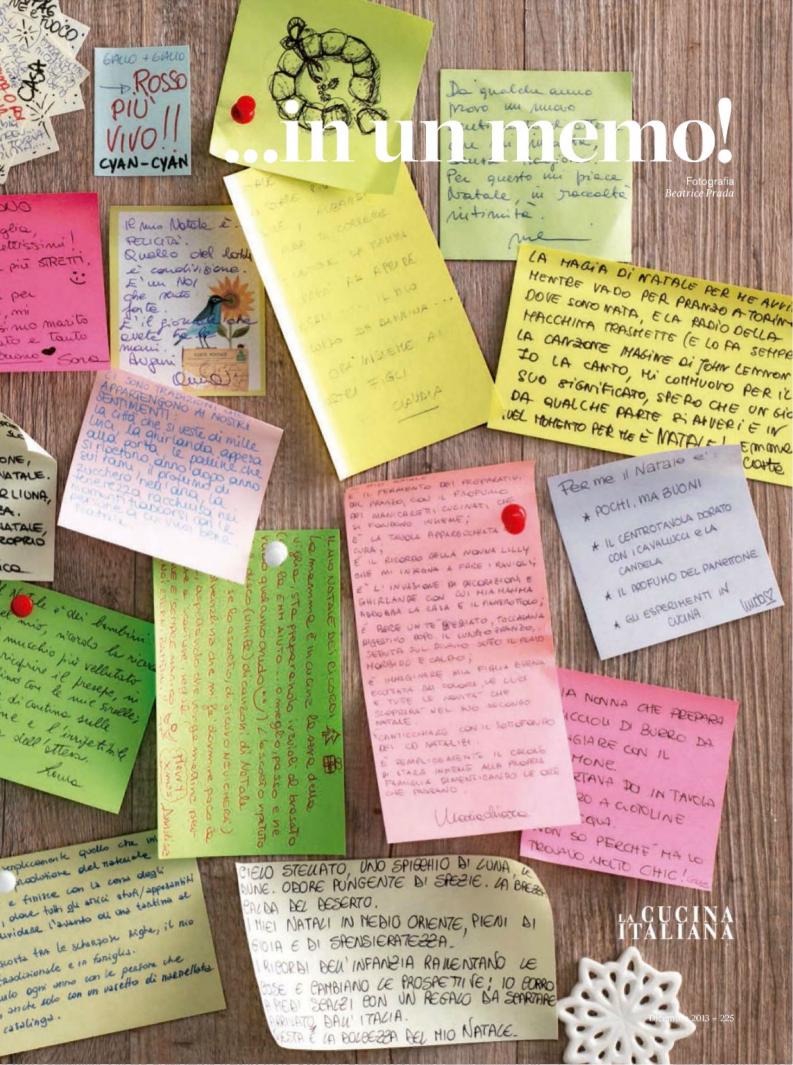
Zafferano zafferanoitalia.com Zara Home Zig Zag Editore

zig-zag.it

Errata corrige L'indirizzo web dell'azienda Zafferano segnalata sul numero dello scorso novembre a pag. 139 é zafferanoitalia.com e non zafferanoitalia.it. come erroneamente riportato.

Dicembre 2013 - 223







# Non perdete il numero di GENNAIO

in edicola dal 27 dicembre 2013







## Zefiro, il tuo alleato in cucina.





## Zefiro di Eridania é il migliore alleato in cucina per un risultato eccellente, da veri Chef.

Il dolce rappresenta la perfetta conclusione di ogni menu prolungando il piacere e la gioia di un ottimo pasto. Il segreto di Zefiro è racchiuso nei suoi cristalli, così incredibilmente fini da sciogliersi immediatamente.

Zefiro é perfetto per qualsiasi uso in cucina: si amalgama agli impasti senza lasciare grumi, rendendo dolci da forno soffici e leggeri e gelati e sorbetti ancora più cremosi.

Grazie alla purezza assoluta dei suoi cristalli, è ideale, inoltre, per esaltare il genuino sapore della frutta e dello yogurt, mantenendo il loro gusto naturale.

100% Zucchero Italiano 100% italiano, controllato, tracciato e garantito, Zefiro è il prezioso alleato in cucina che trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria!

### Extra Ordinary Christmas



ALESSI www.alessi.com

follow us on facebook